ARMÓNIA easy



ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUÇÕES PARA O USO
INSTRUCCIONES PARA EL USO
GEBRUIKSAANWIJZING



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.
LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES PARA O USO ANTES DE USAR A MÁQUINA.
LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.
LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Ideas with Passion Saeco

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questa macchina da caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza. Se avete altre domande, rivolgetevi al rivenditore o direttamente al nostro centro assistenza. Saremo lieti di darvi tutti i chiarimenti desiderati.

Congratulations!

We congratulate you for purchasing this superior quality espresso coffee machine and thank you for placing your confidence in us. Before starting the machine, we recommend that you carefully read these operating instructions, as they explain how to use it, clean it and keep it in perfect working order. If you have any further questions, contact your dealer or our office directly. We will be happy to provide you any information you need.

Félicitations!

Nous vous félicitions pour l'achat de cette machine à café expresso, de qualité supérieure et vous remercions pour votre confiance. Avant de mettre votre machine en service, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions d'utilisation qui expliquent comment utiliser correctement la machine, la nettoyer et en effectuer la maintenance. Si vous avez des questions, vous êtes priés de vous adresser au revendeur ou directement au fabricant. Nous serons heureux de vous donner toutes les explications nécessaires.

Herzlichen Glückwunsch!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine erstklassiger Qualität und danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen. Lesen Sie die mitgelieferte Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine sorgfältig durch. Sie erfahren hier wie sie installiert, betrieben und einwandfrei instandgehalten wird. Sollten Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt n uns. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen alle gewünschten Erläuterungen zu geben.

¡Felicitaciones!

Nos congratulamos con ustedes por la compra de esta máquina de café expreso de calidad superior, y les agradecemos la confianza que nos han otorgado. Antes de poner en funcionamiento la máquina, lean atentamente las presentes instrucciones de uso en las que se explica cómo utilizarla, limpiarla y mantenerla en perfectas condiciones de funcionamiento. Si desean efectuar alguna consulta, diríjanse al revendedor o directamente a nuestra Empresa. Tendremos mucho gusto en facilitarles todas las aclaraciones que nos soliciten.

Parabéns!

Os nossos parabéns por ter comprado esta máquina de café expresso de qualidade superior e um agradecimento pela confiança demonstrada. Antes de colocar a máquina para funcionar aconselhamos ler atentamente o manual de instruções que explica como usá-la, limpá-la e mantê-la funcionando de maneira eficiente. No caso de dúvidas, dirija-se ao revendedor ou diretamente ao fabricante; teremos imenso prazer em lhe fornecer todos os esclarecimentos necessários.

Gefeliciteerd!

Wij feliciteren u met de aanschaf van dit koffiezetapparaat voor de bereiding van espressokoffie van hoge kwaliteit en wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, raden wij u aan deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. Er wordt uitgelegd hoe het apparaat gebruikt en gereinigd moet worden en hoe u de perfecte werking kunt handhaven. Heeft u dan nog vragen dan kunt u zich tot de verkoper of rechtstreeks tot ons bedrijf richten. Wij verstrekken u graag alle gewenste informatie.



13
Saeco
ARMÓNIA
easy
7
1
8
9
11
12
16
15
14
10



Fig.1 - Abb.1 - Afb.1


Fig.2 - Abb.2 - Afb.2



Fig.3 - Abb.3 - Afb.3

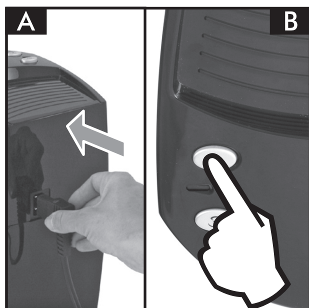


Fig.4 - Abb.4 - Afb.4



Fig.5 - Abb.5 - Afb.5

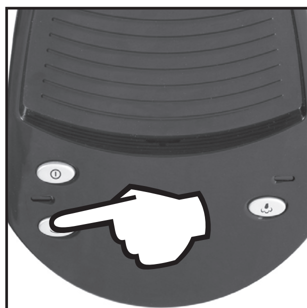

Fig.6 - Abb.6 - Afb.6



Fig.7 - Abb.7 - Afb.7

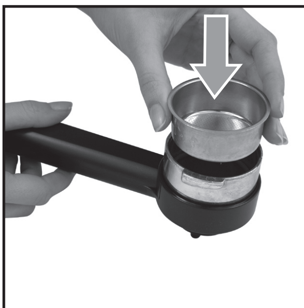

Fig.8 - Abb.8 - Afb.8


Fig.9 - Abb.9 - Afb.9



Fig.10 - Abb.10 - Afb.10



Fig.11 - Abb.11 - Afb.11



Fig.12 - Abb.12 - Afb.12

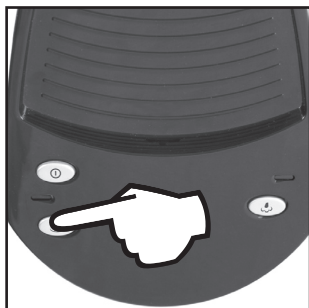


Fig.13 - Abb.13 - Afb.13



Fig.14 - Abb.14 - Afb.14



Fig.15 - Abb.15 - Afb.15

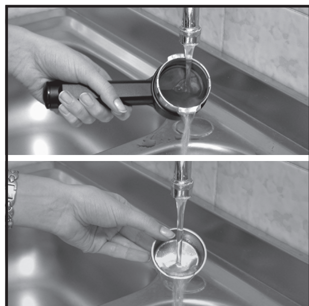


Fig.16 - Abb.16 - Afb.16



Fig.17 - Abb.17 - Afb.17

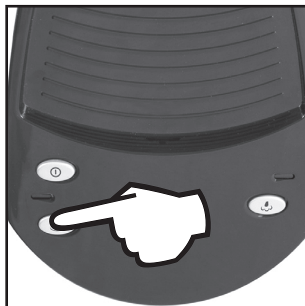


Fig.18 - Abb.18 - Afb.18

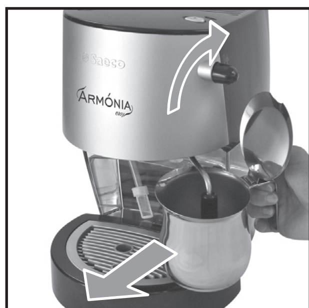


Fig.19 - Abb.19 - Afb.19



Fig.20 - Abb.20 - Afb.20



Fig.21 - Abb.21 - Afb.21



Fig.22 - Abb.22 - Afb.22



Fig.23 - Abb.23 - Afb.23



Fig.24 - Abb.24 - Afb.24

1 GENERALITÀ

La macchina per caffè è indicata per la preparazione di 1 o 2 tazze di caffè espresso ed è dotata di un tubo orientabile per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. I comandi sulla parte superiore dell'apparecchio sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione.
La macchina è stato progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale.

 **Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:**
- **Impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
- **Riparazioni non eseguite presso centri d'assistenza autorizzati;**
- **Manomissione del cavo d'alimentazione;**
- **Manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
- **Impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali;**
- **Mancata decalcificazione e stoccaggio in locali al di sotto di 0°C.**

In questi casi viene a decadere la garanzia.

1.1 Per facilitare la lettura

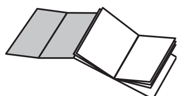


Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

Fig.1
Il riferimento ad illustrazioni, parti dell'apparecchio o elementi di comando, ecc. è indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione.



Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.



Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nel risvolto di copertina.
Tenere questa pagina aperta durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

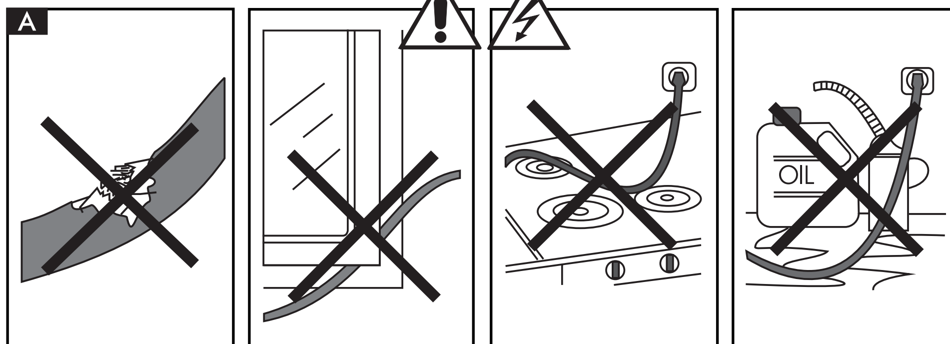
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, rivolgetevi ai centri assistenza autorizzati.

2 DATI TECNICI

Tensione nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Potenza nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Alimentazione	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Materiale corpo	Termoplastico
Dimensioni (l x a x p)	220 x 300 x 270
Peso	4 kg
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Sulla parte superiore
Portafiltro	Crema
Pannarello	Speciale per cappuccini
Serbatoio	Estraibile
Serbatoio acqua	1 litro
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Alluminio
Dispositivi di sicurezza	Valvola di sicurezza pressione caldaia Termostato a riarmo manuale

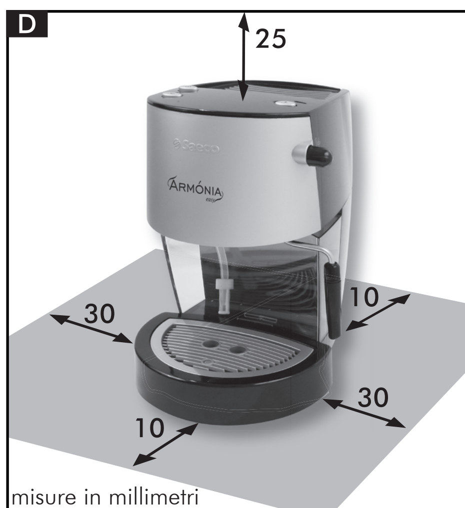
Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto.

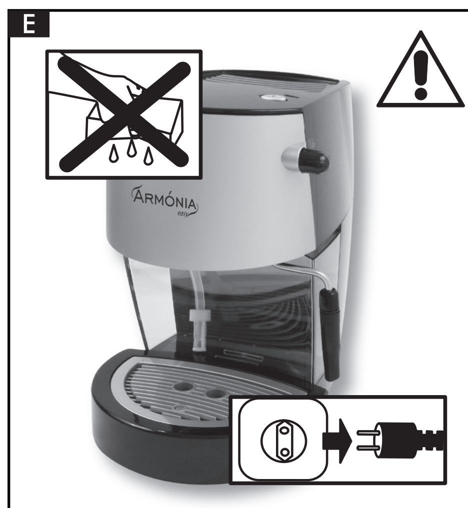
Macchina conforme alla Direttiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa all'eliminazione dei disturbi radiotelevisivi.


A
OIL


B
ARMÓNIA


C
ARMÓNIA


D
25
30
10
30
10
ARMÓNIA
misure in millimetri


E
ARMÓNIA

3 NORME DI SICUREZZA



Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore surriscaldato e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico.
È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! La macchina per caffè deve essere utilizzata solo da adulti.

Alimentazione di corrente

Collegare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata.
La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

Cavo d'alimentazione (Fig.A)

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso.
Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti.
Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.
Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo.
Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.
Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

Protezione d'altre persone (Fig.B)

Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina per caffè.
I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici.
Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

Pericolo d'ustioni (Fig.C)

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda.
Usare sempre le apposite maniglie o manopole.
Non disinserire (togliere) mai il portafiltro "Crema" durante l'erogazione del caffè.
Durante la fase di riscaldamento dal gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.

Ubicazione (Fig.D)

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.
Acqua calda o vapore surriscaldato potrebbero fuoriuscire: **pericolo di scottature!**
Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina.
Non usare la macchina per caffè all'aperto.
Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

Pulizia (Fig.E)

Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire tutti i tasti e poi staccare la spina dalla presa di corrente.
Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi.
Mai immergere la macchina nell'acqua! È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.
Non utilizzare, per scopi alimentari, l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni, lavare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

Spazio per l'uso e la manutenzione (Fig.D)

Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:

- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura.

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, disinserire la macchina e staccare la spina dalla presa.
Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini.
Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa.
Mai mettere in funzione una macchina difettosa.
Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni.
Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Legenda componenti macchina (Pag.3)

1 Serbatoio acqua
2 Interruttore generale
3 Spia macchina accesa
4 Interruttore caffè
5 Spia pronto macchina
6 Interruttore vapore
7 Pomello rubinetto acqua calda/vapore
8 Gruppo erogatore caffè
9 Tubo vapore (pannarello)
10 Cavo alimentazione
11 Vasca recupero acqua + griglia
12 Indicatore vasca piena
13 Piastra appoggiatazze
14 Portafiltro "Crema"
15 Filtro per portafiltro "Crema" (Unico per l'erogazione di 1o 2 caffè)
16 Misurino per caffè

4 INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle "Norme di sicurezza" riportate nel cap. 3.

4.1 Imballaggio

L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

4.2 Avvertenze di Installazione

Prima di installare la macchina, attenersi alle seguenti prescrizioni di sicurezza:
- sistemare la macchina in un luogo sicuro;
- accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina;
- evitare che la macchina venga collocata su superfici molto calde o vicino a fiamme libere.

La macchina per caffè è ora pronta per essere collegata alla rete elettrica.

4.3 Collegamento alla corrente elettrica

⚠ **La corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre scrupolosamente alle norme di sicurezza.**

⚠ **Non usare mai cavi difettosi! I cavi e le spine difettosi devono essere sostituiti immediatamente da Centri di Assistenza Autorizzati.**

La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica. Verificare che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta d'identificazione posta sul fondo dell'apparecchio.

- Verificare che l'interruttore generale (2) non sia premuto prima di collegare la macchina alla rete elettrica.
- **(Fig.4A) -** Inserire la spina nella presa di corrente sul retro della macchina.
- Inserire la spina dell'altro capo del cavo in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.

4.4 Riempimento del serbatoio acqua

- **(Fig.1) -** Estrarre il serbatoio dell'acqua (1), facendo attenzione a non danneggiare il tubo d'aspirazione dell'acqua.
- **(Fig.2) -** Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile evitando di immetterne una quantità eccessiva.
- **(Fig.3) -** Reinserire il serbatoio nella sua sede e riposizionare il tubo sfilato in precedenza.

⚠ **Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca potabile non gassata.**
Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

4.5 Caricamento del circuito

Prima di ogni messa in funzione, dopo che la macchina non è stata usata per molto tempo e dopo aver esaurito l'acqua, il circuito della macchina deve essere ricaricato.

- **(Fig.4B) -** Premere l'interruttore generale (2), la spia (3) si illumina.
- **(Fig.5) -** Inserire un contenitore sotto al tubo vapore. Aprire il pomello (7) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso antiorario.
- **(Fig.6) -** Premere l'interruttore caffè (4).
- Attendere che dal tubo vapore (pannarello) fuoriesca un getto regolare di acqua.
- Premere nuovamente l'interruttore caffè (4). Chiudere il pomello (7) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso orario **(Fig.7)**. Rimuovere il contenitore.

La macchina ora è pronta per l'erogazione del caffè e del vapore; si rimanda ai capitoli relativi per i dettagli di funzionamento.

5 EROGAZIONE DEL CAFFÈ


Attenzione!
Durante l'erogazione del caffè è vietato disinserire il portafiltro "Crema" ruotandolo manualmente in senso orario. Pericolo d'ustioni.

- Durante questa operazione la spia di pronto macchina (5) può accendersi e spegnersi; tale funzionamento deve essere considerato normale e non un'anomalia.
- Assicurarsi, prima dell'uso, che il pomello (7) acqua calda/vapore sia chiuso e che il serbatoio acqua della macchina contenga una quantità di acqua sufficiente.
- **(Fig.4B) -** Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (2), la spia (3) si illumina.
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si accenda, ora la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.
- **(Fig.8) -** Inserire il filtro (15) nel portafiltro "Crema" (14).
- **(Fig.10) -** Inserire dal basso il portafiltro "Crema" nel gruppo erogazione (8).
- **(Fig.11) -** Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- Lasciare la presa dal manico del portafiltro "Crema". Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro "Crema".
- **(Fig.13) -** Preriscaldare il portafiltro "Crema" premendo l'interruttore caffè (4) l'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro "Crema" (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).
- Dopo aver fatto scorrere 50cc di acqua premere nuovamente l'interruttore caffè (4) per fermare l'erogazione di acqua calda.
- **(Fig.15) -** Togliere il portafiltro "Crema" dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l'acqua residua.
- Con lo speciale portafiltro "Crema" (14) di cui è dotata la macchina, non occorre cambiare filtro per ottenere uno o due caffè.
- **(Fig.9) -** Versare 1 o 2 misurini rasi di caffè macinato nel filtro per ottenere uno o due caffè; pulire il bordo del portafiltro dai residui di caffè.
- **(Fig.10) -** Inserire dal basso il portafiltro "Crema" nel gruppo erogazione (8)
- **(Fig.11) -** Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- **(Fig.12) -** Prelevare 1 o 2 tazzine preriscaldate e posizionarle sotto al portafiltro "Crema"; verificare che siano correttamente sistemate sotto ai fori di uscita caffè.
- **(Fig.13) -** Premere il tasto caffè (4).
- Quando è stato raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto caffè (4) per fermare l'erogazione del caffè e prelevare le tazzine con il caffè **(Fig.14)**.
- **(Fig.15) -** Al termine dell'erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro "Crema" e vuotarlo dai fondi residui.

i Nota di pulizia: mantenere pulito il filtro del portafiltro "Crema" estraendolo dalla propria sede e lavandolo con acqua potabile (Fig.16).

6 SCELTA DEL TIPO DI CAFFÈ - CONSIGLI

In linea di massima si possono utilizzare tutti i tipi di caffè esistenti in commercio.

Tuttavia, il caffè è un prodotto naturale ed il suo gusto cambia in funzione dell'origine e della miscela; è preferibile quindi provarne vari tipi, al fine di trovare quello che meglio si addice ai gusti personali.

Per migliori risultati si consiglia comunque di utilizzare miscele espressamente preparate per macchine espresso.

Il caffè dovrebbe sempre fuoriuscire regolarmente dal portafiltro "Crema" senza gocciolare.

La velocità di fuoriuscita del caffè può essere modificata cambiando leggermente la dose del caffè nel filtro e/o utilizzando caffè con un grado di macinatura differente.

PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE RELATIVA ALL'EROGAZIONE DEL VAPORE O DELL'ACQUA CALDA VERIFICARE CHE IL TUBO VAPORE (PANNARELLO) SIA ORIENTATO SOPRA LA VASCA RECUPERO ACQUA.

7 EROGAZIONE DELL'ACQUA CALDA

Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- **(Fig.4B) -** Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (2), la spia (3) s'illumina.
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si accenda.
- **(Fig.17) -** Sistemare un contenitore o un bicchiere da tè sotto al tubo vapore (pannarello).
  Aprire il pomello (7) "Acqua calda/vapore" ruotandolo in senso antiorario.
- **(Fig.18) -** Premere il tasto caffè (4) per la fuoriuscita dell'acqua fino alla quantità desiderata.
- Quando è stata prelevata la quantità desiderata di acqua calda, premere nuovamente il tasto caffè (4).
- **(Fig.19) -** Ruotare il pomello (7) in senso orario per chiudere il rubinetto. Prelevare il contenitore con l'acqua calda.

8 EROGAZIONE DEL VAPORE/ PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- **(Fig.4B) -** Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale (2), la spia (3) si illumina.
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si accenda.
- **(Fig.20) -** Premere l'interruttore (6) vapore. Si spegne la spia di pronto macchina (5).
- Attendere che la spia di pronto macchina (5) si riaccenda, a questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.
- **(Fig.17) -** Inserire un contenitore sotto al tubo vapore e aprire il pomello (7) "Acqua calda/vapore" per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore (pannarello); in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- **(Fig.19) -** Chiudere il pomello (7) e togliere il contentore.
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

i Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte utilizzato deve essere freddo.

- **(Fig.21) -** Immergere il tubo vapore nel latte da riscaldare e aprire il pomello (7); far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme il riscaldamento.
- **(Fig.22) -** Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato chiudere il pomello (7); prelevare la tazza con il latte montato.

- **(Fig.20) -** Premere nuovamente l'interruttore (6) vapore.
- Procedere con il caricamento del circuito descritto nel par.4.5 per rendere operativa la macchina.

Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

- **(Fig.23) -** Pulire, dopo questa operazione il tubo vapore con un panno umido.

9 PULIZIA

La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.

- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare alcol etilico, solventi e/o agenti chimici aggressivi.
- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua e di riempirlo con acqua fresca.
- **(Fig.23) -** Dopo aver riscaldato il latte, prelevare una piccola quantità di acqua calda per la pulizia del tubo e pulirlo esternamente con un panno umido.
- **(Fig.24) -** Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito d'acqua.
- **(Fig.16) -** Per la pulizia del portafiltro "Crema" procedere come segue:
  - Estrarre il filtro, immergerlo in acqua calda e lavarlo con cura.
  - Lavare l'interno del portafiltro "Crema".
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

10 DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare avviene con l'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 3-4 mesi di utilizzo della macchina e/o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.

Qualora si voglia eseguirla personalmente, si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio.
Si consiglia d'utilizzare il decalcificante Saeco.

Attenzione! Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

- Togliere il serbatoio dell'acqua e vuotarlo dall'acqua residua.
- **(Fig.2) -** Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua; inserire il serbatoio nella macchina.
- **(Fig.4B) -** Accendere la macchina premendo l'interruttore generale (2).
- **(Fig.5) -** Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- Prelevare ad intervalli (una tazza per volta) l'intero contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (7) in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè (4); per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e ruotare il pomello vapore (7) in senso orario.
- **(Fig.4B) -** Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire il decalcificante per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina per mezzo dell'interruttore generale (2). Vuotare il contenitore.
- **(Fig.2) -** Terminata la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile.

- **(Fig.3; Fig.5)** - Reinserire il serbatoio nella machina; vuotare 2/3 del contento del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (7) in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè (4); per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e ruotare il pomello vapore (7) in senso orario.
- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua ruotando il pomello vapore (7) in senso antiorario e premendo l'interruttore caffè (4); per fermare l'erogazione premere nuovamente l'interruttore caffè (4) e ruotare il pomello vapore (7) in senso orario.

i Qualora si utilizzi un prodotto diverso da quello consigliato si raccomanda di rispettare comunque le istruzioni della casa produttrice riportate sulla confezione del prodotto decalcificante.

11 SERVIZIO AD INTERVALLI REGOLARI

Il servizio ad intervalli regolari da parte di un Centro di Assistenza Autorizzato prolunga la durata e l'affidabilità della macchina.

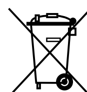
Conservare l'imballo originale che potrà servire da protezione durante il trasporto.

12 INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO

- Le presenti istruzioni per l'uso contengono le informazioni necessarie per l'impiego corretto, per le funzioni operative e la manutenzione accurata dell'apparecchio.
- Queste conoscenze e l'osservanza delle presenti istruzioni, rappresentano la premessa per un uso senza pericolo nel pieno rispetto della sicurezza in caso di funzionamento e manutenzione dell'apparecchio.
- Se si desiderano ulteriori informazioni, o se dovessero subentrare particolari problemi che si ritiene nelle presenti istruzioni d'uso non siano stati spiegati con sufficiente chiarezza, preghiamo di rivolgersi al rivenditore locale o direttamente alla ditta costruttrice.
- Inoltre facciamo notare che il contenuto di queste istruzioni d'uso non è parte di una convenzione precedente o già esistente, di un accordo o di un contratto legale e che non ne cambiano la sostanza.
- Tutti gli obblighi del costruttore si basano sul relativo contratto di compravendita che contiene anche il regolamento completo ed esclusivo riguardo alle prestazioni di garanzia.
- Le norme di garanzia contrattuali non vengono né limitate né estese in base alle presenti spiegazioni.
- Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette dal diritto d'autore.
- Non è permesso fotocopiarle o tradurle in un'altra lingua senza previo accordo scritto da parte del Costruttore.

13 ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

- Il simbolo  apposto sull' apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure puo' essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un' apparecchiatura nuova equivalente.
- L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate

strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
- Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto.
- Il produttore e/o l' importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

Guasto	Cause possibili	Rimedio
La macchina non si accende	Macchina non collegata alla rete elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica
La pompa è molto rumorosa	Manca acqua nel serbatoio	Rabboccare con acqua. (par.4.4)
Il caffè é troppo freddo	La spia pronto temperatura (5) era spenta quando è stato premuto l'interruttore (4).	Attendere che la spia si accenda.
	Portafiltro non inserito per il preriscaldamento (cap. 5).	Preriscaldare il portafiltro.
Non si forma la schiuma del latte	Latte non adatto.	Controllare il tenore del grasso.
Il caffè sgorga troppo velocemente, non si forma la crema	Troppo poco caffè nel portafiltro.	Aggiungere il caffè (cap. 5).
	Macinatura troppo grossa.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè vecchio o non adatto.	Usare una miscela diversa (cap.6).
Il caffè non sgorga o sgorga solo a gocce	Mancanza di acqua.	Rabboccare con acqua (par.4.4).
	Macinatura troppo fine.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè premuto nel portafiltro.	Smuovere il caffè macinato.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè nel portafiltro.
	Pomello (7) "Acqua calda/vapore" aperto.	Chiudere il pomello (7).
	Macchina calcificata.	Decalcificare la macchina (cap.10).
	Filtro nel portafiltro otturato.	Pulire il filtro (cap.9).
Il caffè sgorga dai bordi	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè.	Inserire correttamente il portafiltro (cap.5).
	Bordo superiore del portafiltro sporco.	Pulire il bordo del portafiltro.
	Guarnizione della caldaia sporca o usurata.	Pulire o sostituire la guarnizione.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè utilizzando il misurino

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

1 GENERAL INFORMATION

This coffee machine is ideal for making 1 or 2 cups of espresso coffee and features an adjustable tube for dispensing steam and hot water. All commands on the upper part of the unit are marked with symbols easy to be understood.
The machine is designed for household use only. It is not suitable for continuous professional-type use.



Warning. The manufacturer shall accept no liability for damage or injury caused by:
- **Improper use or use for other than the intended purposes;**
- **Repairs carried out by anyone other than an authorised service centre;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any machine component;**
- **Use of spare parts and accessories other than those supplied by the manufacturer;**
- **No descaling and storage in rooms below 0°C.**

The warranty will be invalidated in such cases.

1.1 To facilitate interpretation

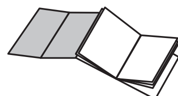


A warning triangle draws attention to the instructions that are important for user safety. Please carefully abide by these instructions to avoid serious injury!

Fig.1
Illustrations, parts of the appliance and control functions, etc. are referred to by number or letter; in this case reference is made to the illustration.



This symbol is used to highlight information that is especially important for ensuring optimal use of the machine.



The illustrations corresponding to the text may be found on the inside cover flap.
Keep this page open while reading the operating instructions.

1.2 How to use these operating instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who should use the coffee machine.

For further information or in case of problems, contact an authorised service centre.

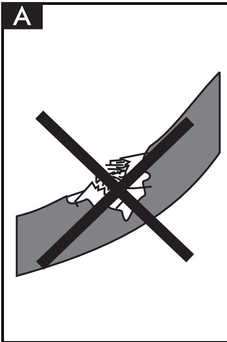
2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

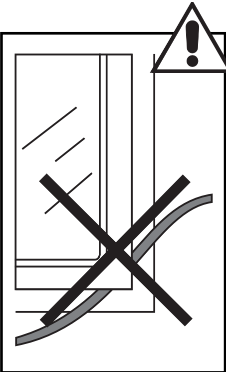
Voltage rating	See rating plate on appliance
Power rating	See rating plate on appliance
Power supply	See rating plate on appliance
Casing material	Thermoplastic
Size (w x h x d)	220 x 300 x 270
Weight	4 Kg
Cord length	1.2 m
Control panel	On the upper part
Filter holder	“Crema”
“Pannarello”	Special steam tube attachment for cappuccino
Water tank	Extractible
Water tank capacity	1 litre
Pump pressure	15 bars
Boiler	Aluminium
Safety devices	Boiler pressure safety valve Thermostat with manual reset

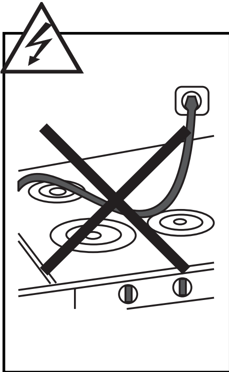
The producer reserves the right to change the technical characteristics of the product.

Machine in conformity with European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 of 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

A








OIL

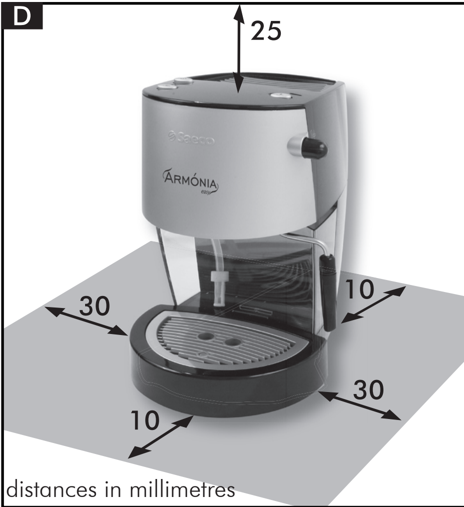
B


ARMÓNIA
easy

C


ARMÓNIA
easy

D


25
ARMÓNIA
easy
30
10
30
10
distances in millimetres

E


ARMÓNIA
easy

3 SAFETY RULES



Never place live parts in contact with water: danger of short circuit! Hot steam and hot water can cause scalding! Never aim the steam or hot water flow towards parts of your body, use caution when touching the steam / hot water nozzle: danger of scalding!

Intended use

This coffee machine is designed for home use only.
Do not make any technical changes or use the machine for purposes other than those stated since this would create serious hazards! The coffee machine may be used only by adults.

Power supply

Plug the coffee machine into a suitable mains socket.
The voltage must match the rating on the appliance identification plate.

Power cord (Fig.A)

Never use the coffee machine if the power cord is defective.
Should the power cable be damaged, it must be replaced by the manufacturer or his customer service department.
Do not pass the cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.
Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine.
Do not unplug the appliance by yanking at the power cord or touch the plug with wet hands.
Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

Protecting others (Fig.B)

Make sure that children are not allowed to play with the coffee machine.
Children are not aware of the dangers connected with household appliances.
Do not leave the materials used to pack the appliance within children's reach.

Danger of burns (Fig.C)

Avoid aiming a jet of hot steam and/or hot water at yourself and/or at others.
Always use the handles or knobs provided.
Never attempt to remove the "Crema" filter holder while dispensing coffee.
While the machine is heating up, drops of hot water may be discharged from the brewing head.

Siting (Fig.D)

Place the coffee machine in a safe place where no one can tip it over or be injured by it.
Hot water or steam could be discharged: **danger of scalding!**
Do not keep the machine at a temperature below 0°C; frost may damage the machine.
Do not use the coffee machine outdoors.
To prevent the casing from melting or being damaged, avoid resting the machine on very hot surfaces or near open flames.

Cleaning (Fig.E)

Before cleaning the machine, it is indispensable to turn off all the controls and remove the plug from the socket.
Then wait for the machine to cool down.
Never immerse the machine in water! It is strictly forbidden to attempt to access internal machine parts.
Any water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and refill it with fresh drinking water.

Space for use and maintenance (Fig.D)

To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, you are advised to:
- Rest it on a perfectly level surface;
- Place it an adequately lit, hygienic location within easy reach of an electric socket;

- Ensure a minimum clearance between the machine and walls as shown in the illustration.

Storing the machine

If the machine is to remain out of use for a long time, it should be switched off and unplugged.
Store it in a dry place out of children's reach.
Keep it protected from dust and dirt.

Servicing / Maintenance

In the event of a breakdown, fault or suspected damage after a fall, immediately unplug the machine.
Never attempt to operate a faulty machine.
Maintenance and repairs are to be carried out exclusively by Authorized Service Centres.
The manufacturer will accept no liability for any damage caused by improper or unauthorized servicing.

Fire safety

In the event of a fire, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

Key to machine components (Pg.3)

1 Water tank
2 ON/OFF switch
3 Power ON light
4 Coffee switch
5 Temperature ready light
6 Steam switch
7 Hot water/steam knob
8 Brew unit
9 Steam tube ("pannarello")
10 Power cord
11 Drip tray + grill
12 Level indicator for the tank
13 Cup plate
14 "Crema" filter holder
15 Filter for "Crema" filter holder (For making either 1 or 2 coffees)
16 Coffee measure

4 INSTALLATION

For your own safety and the safety of others, you must strictly comply with the "Safety Rules" described in section 3.

4.1 Packaging

The original packaging was designed and made to protect the machine during shipping. We recommend keeping it for future transport purposes.

4.2 Installation precautions

Before installing the machine, make sure to follow these safety precautions:
- put the machine in a safe place;
- make sure that children are not allowed to play with the machine;
- avoid placing the machine on very hot surfaces or near open flames.

Now the coffee machine is ready to be connected to the mains power supply.

4.3 Mains connection

Electricity can be dangerous! Therefore, always strictly abide by the safety rules.

Never use defective cords!
Defective cords and plugs must be immediately replaced by an Authorised Service Centre.

The coffee machine must be plugged into a suitable electric socket.

The voltage of the appliance is factory set. Check that the mains voltage matches the rating specified on the identification plate on the bottom of the appliance.

- Before plugging in the machine, make sure the ON/OFF switch is not pressed (2).
- **(Fig.4A) -** Put the socket into the outlet on the rear of the machine.
- Connect the other socket to a wall outlet having the proper voltage.

4.4 Filling the water tank

- **(Fig.1) -** Remove the water tank (1) taking care not to damage the water suction tube.
- **(Fig.2) -** Rinse out the tank and fill it with fresh drinking water, taking care not to overfill.
- **(Fig.3) -** Fit the tank again in its position, and place the tube previously removed.

Always fill the tank with fresh, still drinking water.
Hot water and/or other liquids may damage the tank. Always make sure that there is sufficient water in the tank before starting the machine.

4.5 Loading the circuit

Before starting the machine, if it has been inoperative for a long time and all the water has been used up, you must reload the circuit.

- **(Fig.4B) -** Press the ON/OFF switch (2). The light (3) will go on.
- **(Fig.5) -** Place a container beneath the steam tube. Turn the "hot water/steam" knob (7) counterclockwise to open.
- **(Fig.6) -** Press the coffee switch (4).
- Wait until a steady stream of water flows from the steam tube ("pannarello").
- Press the coffee switch (4) again. Turn the "hot water/steam" knob (7) clockwise to shut off flow (**Fig.7**). Remove the container.

The machine is now ready to dispense coffee and steam; for a description of machine functions, see the specific sections.

5 MAKING COFFEE

Warning!
While the brew unit is operating it is forbidden to remove the "Crema" filter holder by manually turning it clockwise. Danger of burns!

- During this operation the temperature ready light (5) may go on and off; this is normal

and not to be considered a fault.

- Before using the machine, make sure that the hot water/steam knob (7) is closed and that there is a sufficient amount of water in the tank.
- **(Fig.4B) -** If the machine is off, turn it on by pressing the ON/OFF switch (2); the light (3) will go on.
- Wait until the temperature ready light (5) goes on; now the machine is ready to dispense coffee.
- **(Fig.8) -** Place the filter (15) inside the “Crema” filter holder (14).
- **(Fig.10) -** Fit the “Crema” filter holder into the brew unit (8) from below.
- **(Fig.11) -** Turn the filter holder from left to right until it locks into place.
- Let go of the handle of the “Crema” filter holder. An automatic system will now cause the handle to shift slightly back to the left. This serves to ensure that the “Crema” filter will function perfectly.
- **(Fig.13) -** Preheat the “Crema” filter holder by pressing the coffee switch (4); water will start to come out of the “Crema” filter holder (this operation is only necessary for the first cup of coffee).
- After allowing 50cc of water to flow out, press the coffee switch (4) again to shut off the flow of hot water.
- **(Fig.15) -** Remove the “Crema” filter holder from the machine by turning it from right to left and empty out any water inside it.
- Thanks to the special “Crema” filter holder (14) supplied with your machine, you need not change the filter when you switch between one and two cups of coffee.
- **(Fig.9) -** Pour 1 or 2 level measures of ground coffee in the filter, depending on whether you want to make one or two cups of coffee; wipe the edge of the filter holder clean of any coffee grounds.
- **(Fig.10) -** Fit the “Crema” filter holder into the brew unit (8) from below.
- **(Fig.11) -** Turn the filter holder from left to right until it locks into place.
- **(Fig.12) -** Place 1 or 2 preheated cups beneath the “Crema” filter; make sure that you position them properly under the coffee outlets.
- **(Fig.13) -** Press the coffee button (4).
- When you have dispensed the desired amount of coffee, press the coffee button (4) again to stop flow and remove the cups containing the coffee **(Fig.14)**.
- **(Fig.15) -** After making coffee, wait a few seconds, remove the “Crema” filter holder and empty out the used grounds.

i Cleaning note: keep the coffee filter clean by detaching it from the “Crema” filter holder and washing it with drinking water (Fig.16).

6 CHOOSING THE TYPE OF COFFEE - TIPS

Generally speaking, you can use any type of commercially available coffee.

However, coffee is a natural product and its flavour will vary depending on where it comes from and the blend used; it is thus a good idea to try out different types until you find the one that best suits your personal taste.

For best results you should use blends specifically prepared for espresso coffee machines.

Coffee should flow out smoothly from the “Crema” filter holder without dripping.

The speed of flow can be adjusted by slightly changing the amount of coffee in the filter and/or using coffee with a finer or coarser grind.

BEFORE ATTEMPTING ANY OPERATION INVOLVING THE RELEASE OF STEAM OR HOT WATER, MAKE SURE THAT THE STEAM TUBE ("PANNARELLO") IS POSITIONED OVER THE DRIP TRAY.

7 DISPENSING HOT WATER

Danger of scalding! Brief sprays of hot water may be discharged at first. The dispensing tube can reach very high temperatures: avoiding touching it directly with your hands.

- **(Fig.4B) -** If the machine is off, turn it on by pressing the ON/OFF switch (2); the light (3) will go on.
- Wait until the temperature ready light (5) goes on.
- **(Fig.17) -** Place a container or mug beneath the steam tube ("pannarello"). Turn the "Hot water/steam" knob (7) counterclockwise to open.
- **(Fig.18) -** Press the coffee button (4) to dispense hot water.
- When you have dispensed the desired quantity of hot water, press the coffee button (4) again.
- **(Fig.19) -** Turn the knob (7) clockwise to close. Remove the container of hot water.

8 DISPENSING STEAM/ MAKING CAPPUCCINO

Danger of scalding! The steam may be preceded by brief sprays of hot water. The dispensing tube can reach very high temperatures: avoiding touching it directly with your hands.

- **(Fig.4B) -** If the machine is off, turn it on by pressing the ON/OFF switch (2); the light (3) will go on.
- Wait until the machine ready LED (5) lights up.
- **(Fig.20) -** Press the (6) steam switch. The temperature ready light will go off (5).
- Wait until the temperature ready light (5) goes back on. Now the machine is ready to dispense steam.
- **(Fig.17) -** Place a container beneath the steam tube and open the "Hot water/ steam" knob (7) for a few seconds to discharge residual water from the steam tube ("pannarello"). Shortly only steam will issue from the tube.
- **(Fig.19) -** Close the knob (7) and remove the container.
- Fill the container you want to use for making cappuccino to 1/3 with cold milk.

For best results, use only cold milk when making cappuccino.

- **(Fig.21) -** Place the tip of the steam tube in the milk to be heated and turn the knob (7) counterclockwise; move the container slowly up and down and in circles to heat the milk evenly.
- **(Fig.22) -** After frothing the milk as desired, turn the knob (7) clockwise to shut off steam. Remove the cup with frothed milk.
- **(Fig.20) -** Press the steam switch (6) again.
- Load the circuit as directed in section 4.5 to prepare the machine for use.

The same method may be used to heat other beverages.

- **(Fig.23) -** After completing this operation, wipe the steam tube clean with a damp cloth.

9 CLEANING

Maintenance and cleaning jobs may be carried out only when the machine is cold and disconnected from the power supply.

- Do not immerse the machine in water nor place any of its components in a dishwasher.

- Do not use spirit, solvents and/or aggressive chemical agents.
- It is recommended to clean the water tank daily and refill it with fresh water.
- **(Fig.23) -** After heating milk, release a small quantity of hot water to clean out the tube. Wipe the outside of the tube clean with a damp cloth.
- **(Fig.24) -** Everyday you should empty and wash the drip tray.
- Use a soft cloth dampened with water to clean the machine body.
- **(Fig.16) -** To clean the "Crema" filter holder:
  - Remove the filter, immerse it in hot water and wash it thoroughly.
  - Wash out the inside of the "Crema" filter holder.
- Never dry the machine and/or its components in a microwave or conventional oven.

10 DESCALING

Scale normally forms inside the machine with use; descaling is necessary every 3-4 months or whenever you observe a decrease in water flow.

If you wish to descale the machine yourself, you can use any commercially available non-toxic, non-harmful descaling product for coffee machines.
We recommend using Saeco descaler.



Warning! Never use vinegar as a descaling agent.

- Remove the water tank and empty out any water left inside it.
- **(Fig.2) -** Mix the descaling agent with water as directed on the package and pour all the solution into the tank. Place the tank inside the machine
- **(Fig.4B) -** Turn on the machine by pressing the ON/OFF switch (2).
- **(Fig.5) -** Place a container beneath the steam tube.
- Empty the entire contents from the water tank at intervals (one cup at a time): turn the steam knob (7) counterclockwise and press the coffee switch (4) to activate flow and then press the coffee switch (4) again and turn the steam knob (7) clockwise to shut off flow.
- **(Fig.4B) -** You should allow the descaling agent to act for about 10-15 minutes during each interval; in the meantime, turn off the machine by pressing the ON/OFF switch (2). Empty out the container.
- **(Fig.2) -** When all the descaling solution has been run through the machine, take out the water tank, rinse it out and refill it with fresh drinking water.
- **(Fig.3; Fig.5) -** Place the tank back inside the machine. Empty out 2/3 of the water in the tank by turning the steam knob (7) counterclockwise and pressing the coffee switch (4); to shut off flow press the coffee switch (4) again and turn the steam knob (7) clockwise.
- Let the machine heat up and empty out the remaining water in the tank by turning the steam knob (7) counterclockwise and pressing the coffee switch (4); to shut off flow press the coffee switch (4) again and turn the steam knob (7) clockwise.

Should you use a descaling product other than the one recommended, make sure in any case to follow the manufacturer's directions on the package.

11 REGULAR SERVICING

Having your machine regularly serviced by an Authorised Service Centre will extend its life and keep it performing reliably.

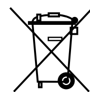
Keep the original packing container to protect the machine during transport.

12 LEGAL INFORMATION

- These operating instructions contain all the necessary information for proper use, operation and upkeep of the appliance.
- The user must be acquainted with these instructions and observe them carefully in order to operate and maintain the appliance safely and avoid hazards.
- If you wish to receive further information or encounter any particular problems you feel have not been explained with sufficient clarity in these operating instructions, please contact your local dealer or the manufacturer directly.
- You should note, moreover, that the contents herein do not form part of a previous or already existing agreement or legal contract and thus do not affect the substance of the latter.
- All the manufacturer's obligations are based on the conditions set forth in the contract of sale, which also contains complete and exclusive terms with regard to warranty services.
- The warranty terms specified in the contract are neither limited nor extended by the explanations provided herein.
- These operating instructions contain information protected by copyright.
- They may not be photocopied or translated into another language without the Manufacturer's prior written consent.

13 INSTRUCTIONS FOR END-OF-LIFE DISPOSAL TREATMENT

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

- The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Problem	Possible causes	Remedy
The machine does not turn on	The machine is not connected to the power supply	Connect the machine to the power supply
The pump is very noisy	Water level in tank too low	Add water (section 4.4)
The coffee is too cold	The temperature ready light (5) was off when you pressed the switch (4)	Wait until the light goes on
	Filter holder not inserted for pre-heating (section 5).	Pre-heat the filter holder
The milk does not froth properly	Wrong kind of milk	Check the fat content
The coffee flows out too fast and no creamy froth forms on the surface	Not enough coffee in the filter holder	Add some coffee (section 5)
	Coffee ground too coarsely	Use a different blend (section 6)
	Stale or unsuitable coffee.	Use a different blend (section 6).
No coffee flows out or it just drips out slowly	Water level in tank too low	Add water (section 4.4)
	Coffee ground too finely	Use a different blend (section 6)
	Coffee compressed too firmly in the filter	Loosen the ground coffee
	Too much coffee in the filter	Reduce the amount of coffee in the filter holder
	"Hot water/steam" knob (7) open.	Turn the knob (7) clockwise to close
	Excessive buildup of scale	Descale the machine (section 10)
	Filter in filter holder clogged	Clean the filter (section 9)
Coffee leaks outside the rim	Filter holder not properly fit into brew unit	Fit the filter holder properly in place (section 5)
	Upper rim of filter holder dirty	Clean the filter holder rim
	Boiler gasket dirty or worn	Clean or replace gasket
	Too much coffee in the filter holder	Reduce the amount of coffee. Use the measure for the right amount.

Should any problems occur that are not included in the above table or cannot be resolved using the remedies suggested contact an authorised service centre.

1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est indiquée pour la préparation d'une ou deux tasses de café expresso et est équipée d'un conduit orientable de distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Sur la partie supérieure de l'appareil se trouvent les commandes : des pictogrammes permettent de comprendre facilement leur fonction.
La machine a été conçue pour un usage domestique et n'est donc pas indiquée pour un usage intensif de type professionnel.



Attention. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par :
- **un usage erroné et non conforme aux fonctions prévues ;**
- **des réparations non effectuées par un centre de service agréé ;**
- **une altération du cordon d'alimentation ;**
- **une altération d'un composant quelconque de la machine ;**
- **l'emploi de pièces de rechange et d'accessoires non d'origine;**
- **absence de détartrage et stockage en milieux au-dessous de 0°C.**

Dans ces cas, la garantie est annulée.

1.1 Pour faciliter la lecture

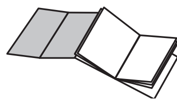


Le triangle d'attention indique toutes les instructions importantes, relatives à la sécurité de l'utilisateur. Nous vous prions de suivre scrupuleusement ces indications pour prévenir des accidents graves !

Fig.1
Les références aux illustrations, parties de la machine ou élément de commande, etc. sont indiquées par des numéros ou des lettres ; dans ce cas, prière de voir l'illustration.



Ce symbole met en évidence les informations importantes utiles au bon fonctionnement de la machine.



Les illustrations citées dans le texte se trouvent sur le volet de la première page.
Lire ce mode d'emploi en ayant sous les yeux les illustrations.

1.2 Comment lire ce mode d'emploi

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr et le joindre à la machine à café, au cas où une autre personne devrait l'utiliser.

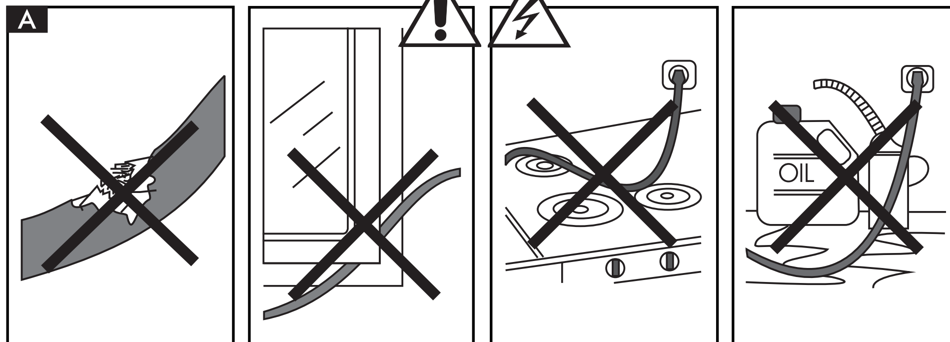
Pour d'ultérieures informations ou en cas de problèmes, contactez les spécialistes compétents.

2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaquette signalétique de la machine
Puissance nominale	Voir plaquette signalétique de la machine
Alimentation	Voir plaquette signalétique de la machine
Coque	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p)	220 x 300 x 270
Poids	4 kg
Longueur câble	1,2 m
Tableau de commande	Sur la partie supérieure de la machine
Portefiltre	Crème
Pannarello	Spécial pour cappuccino
Réservoir	Extractible
Réservoir d'eau	1 litre
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Aluminium
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière Thermostat avec restauration manuelle

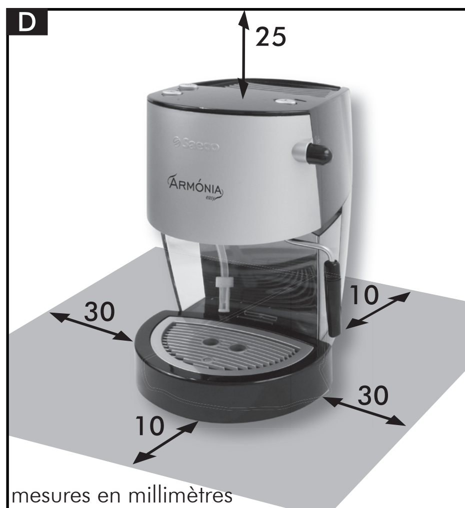
Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques du produit.

Machine conforme à la Directive Européenne 89/336/CEE (Décret législatif 476 du 04/12/92), relative à l'élimination des perturbations rayonnées.


A
OIL


B
ARMÓNIA
easy


C
ARMÓNIA
easy


D
25
30
10
30
10
ARMÓNIA
easy
mesures en millimètres


E
ARMÓNIA
easy

3 NORMES DE SÉCURITÉ



Ne jamais mettre les pièces sous tension au contact de l'eau: danger de courtcircuit! La vapeur surchauffée et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures!
Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps, toucher le bec vapeur/eau chaude avec prudence: danger de brûlures!

Utilisation

Cette machine à café est prévue exclusivement pour un usage domestique.
Il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'utiliser improprement la machine à cause des risques que cela comporte !
La machine à café doit être utilisée exclusivement par des adultes.

Alimentation en énergie électrique

Brancher la machine à café uniquement sur une prise de courant adéquate.
La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette signalétique de la machine.

Cordon d'alimentation (Fig.A)

Ne jamais utiliser la machine à café si le cordon d'alimentation est défectueux.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le producteur ou son service assistance clients.
Ne pas faire passer le cordon d'alimentation par des coins et sur des arêtes vives, au-dessus d'objets très chauds et le protéger de l'huile.
Ne pas transporter ou tirer la machine à café en la tenant par son cordon d'alimentation.
Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon; ne pas toucher la fiche avec des mains mouillées.
Eviter de laisser le cordon d'alimentation tomber librement de tables ou étagères.

Protection d'autres personnes (Fig.B)

S'assurer qu'aucun enfant n'ait la possibilité de jouer avec la machine à café.
Les enfants ne se rendent pas compte des dangers liés aux appareils électro-ménagers.
Ne pas laisser à la portée des enfants les matériaux d'emballage de la machine.

Danger de brûlures (Fig.C)

Eviter de diriger le jet de vapeur surchauffé et/ou d'eau chaude vers soi ou vers d'autres.
Utiliser toujours les poignées ou boutons prévus à cet effet.
Ne jamais enlever le portefiltre «Crème» pendant la distribution de café.
Des gouttes d'eau chaude pourraient s'écouler du groupe distributeur durant la phase de chauffage.

Emplacement (Fig.D)

Positionner la machine à café dans un lieu sûr où personne ne peut la renverser ou se blesser.
De l'eau chaude ou de la vapeur pourraient s'écouler: **danger de brûlures !**
Ne pas laisser la machine à une température inférieure à 0°C: le gel risque de l'endommager.
Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas poser la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes vives pour éviter que la carcasse ne fonde ou ne s'abîme.

Nettoyage (Fig.E)

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de désactiver toutes les touches et de débrancher la fiche d'alimentation de la machine.
Attendre un instant que la machine se refroidisse.
Ne jamais plonger la machine dans l'eau ! Il

est sévèrement interdit d'intervenir à l'intérieur de la machine.
Ne pas utiliser l'eau qui est restée plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire, laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Espace nécessaire pour l'utilisation et la maintenance (Fig.D)

Pour un fonctionnement optimal de la machine à café, il est conseillé de :
- Choisir un plan d'appui bien plat ;
- Choisir un environnement suffisamment éclairé, propre et avec une prise de courant facile d'accès ;
- Prévoir une distance minimale entre le mur et la machine comme l'indique la figure.

Entreposage

Si la machine doit rester inutilisée pendant une longue période, la mettre hors tension et débrancher la fiche.
La ranger dans un lieu sec et non accessible aux enfants.
La protéger de la poussière et des saletés.

Réparations / Maintenance

En cas de pannes, défectuosités ou défectuosités présumées après une chute, débrancher immédiatement la fiche d'alimentation.
Ne jamais mettre une machine défectueuse en fonction.
Seuls les centres de service agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations.
Dans le cas d'interventions non effectuées dans les règle de l'art, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages.

Anti-incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). Ne pas utiliser d'eau, ni d'extincteurs à poudre.

Légende composants machine (Pag.3)

1 Réservoir d'eau
2 Interrupteur général
3 Témoin machine activée
4 Bouton café
5 Témoin machine prête
6 Bouton vapeur
7 Pommeau robinet eau chaude/vapeur
8 Groupe distributeur de café
9 Conduit vapeur (pannarello)
10 Cordon d'alimentation
11 Cuvette d'égouttoir + grille
12 Indicateur de plein cuvette
13 Plaque à tasses
14 Portefiltre «Crème»
15 Filtre pour portefiltre «Crème» (Unique pour la distribution de 1 ou 2 cafés)
16 Mesure de café

4 INSTALLATION

Pour votre sécurité et celle des autres, suivez scrupuleusement les «Normes de sécurité» reportées dans le Ch. 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de son expédition.
Il est conseillé de le conserver: il peut encore vous être utile !

4.2 Avertissements pour l'installation

Avant d'installer la machine, respecter les mesures de sécurité suivantes:
- placer la machine dans un endroit sûr;
- s'assurer qu'aucun enfant n'ait la possibilité de jouer avec la machine à café;
- éviter de poser la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes vives.

La machine à café est maintenant prête pour le branchement sur le réseau électrique.

4.3 Branchement à la ligne d'alimentation électrique


Le courant peut être dangereux! Respecter donc scrupuleusement les normes de sécurité.


Ne jamais utiliser de cordons défectueux! Les cordons et les fiches défectueux doivent être immédiatement remplacés dans un centre de service agréé.

Brancher la machine à café sur une prise de courant adéquate.
La tension de la machine a été définie en usine. Vérifier que la tension corresponde à celle indiquée sur la plaquette signalétique de la machine se trouvant au dos de celle-ci.

- Avant de brancher la machine sur la ligne d'alimentation en énergie électrique, vérifier si l'interrupteur général (2) : il ne doit pas être pressé.
- **(Fig.4A) -** Raccorder le cordon d'alimentation à la machine.
- Enfoncer la fiche dans la prise de courant après avoir vérifié la tension.

4.4 Remplissage du réservoir d'eau

- **(Fig.1) -** Extraire le réservoir de l'eau (1), en faisant attention à ne pas abîmer le tuyau d'aspiration de l'eau.
- **(Fig.2) -** Rincer et remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide. Ne pas déborder.
- **(Fig.3) -** Remettre le réservoir en place ainsi que le tuyau d'aspiration.


Remplir le réservoir uniquement avec de l'eau potable froide non pétillante.
De l'eau chaude ou tout autre liquide peut abîmer le réservoir. Ne pas mettre la machine en marche sans eau: s'assurer qu'elle dispose d'assez d'eau pour fonctionner avant de la mettre en marche.

4.5 Amorçage du circuit

Il faut toujours amorcer le circuit de la machine à café avant de la mettre en marche, après une longue période d'inactivité, si le réservoir d'eau a été complètement vidé.

- **(Fig.4B) -** Presser l'interrupteur général (2), le témoin (3) s'allume.
- **(Fig.5) -** Placer un récipient en dessous du bec vapeur. Ouvrir le robinet (7) de l'eau chaude/vapeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- **(Fig.6) -** Presser le bouton du café (4).
- Attendre qu'un jet d'eau régulier s'écoule du conduit vapeur (pannarello).
- Presser à nouveau le bouton du café (4). Fermer le robinet (7) «eau chaude/vapeur» en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre **(Fig.7)**. Retirer la tasse.

La machine est maintenant prête pour la distribution de café et de vapeur ; voir les chapitres

relatifs aux détails de fonctionnement.

5 DISTRIBUTION DE CAFÉ

⚠ Attention! Il est interdit de retirer le portefiltre «Crème» en le tournant à la main dans le sens des aiguilles d'une montre pendant la distribution de café. Danger de brûlures.

- Le témoin Machine prête (5) peut s'allumer et s'éteindre pendant cette opération; cela est considéré normal et n'est pas une anomalie.
- S'assurer avant l'utilisation que le robinet (7) de l'eau chaude/vapeur est fermé et que le réservoir d'eau de la machine contient une quantité d'eau suffisante.
- **(Fig.4B) -** Mettre la machine sous tension, si elle n'est pas déjà activée, avec l'interrupteur général (2), le témoin (3) s'allume.
- Attendre que le témoin Machine prête (5) s'allume. La machine est maintenant prête à faire du café.
- **(Fig.8) -** Introduire le filtre (15) dans le portefiltre «Crème» (14).
- **(Fig.10) -** Introduire le portefiltre «Crème» dans le distributeur (8), par le bas.
- **(Fig.11) -** Tourner le portefiltre de gauche à droite pour le bloquer.
- Lâcher le manche du portefiltre «Crème». Un système automatique ramène légèrement le manche vers la gauche. Ce mouvement garantit un fonctionnement parfait du porte-filtre «Crème».
- **(Fig.13) -** Réchauffer le portefiltre «Crème» en pressant le bouton du café (4); l'eau commence à sortir du portefiltre «Crème» (cette opération est nécessaire uniquement pour le premier café).
- Après avoir fait couler 50 cc d'eau, presser de nouveau le bouton du café (4) pour interrompre le débit d'eau chaude.
- **(Fig.15) -** Retirer le portefiltre «Crème» de la machine en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle.
- Avec le portefiltre «Crème» spécial (14) dont est équipée la machine, il n'y a pas besoin de changer le filtre pour obtenir un ou deux cafés.
- **(Fig.9) -** Verser 1 ou 2 mesures pleines de café moulu dans le filtre pour obtenir 1 ou 2 cafés. Nettoyer les résidus de café sur le bord du portefiltre.
- **(Fig.10) -** Introduire le portefiltre «Crème» dans le distributeur (8) par le bas.
- **(Fig.11) -** Tourner le portefiltre de gauche à droite pour le bloquer.
- **(Fig.12) -** Prendre 1 ou 2 tasses préchauffées et les placer sous le portefiltre «Crème»; vérifier qu'elles soient bien placées sous les orifices par où coule le café.
- **(Fig.13) -** Presser le bouton du café (4).
- Quand les tasses sont remplies, presser à nouveau le bouton du café (4) pour arrêter la distribution de café et retirer les tasses **(Fig.14)**.
- **(Fig.15) -** A la fin de la distribution, attendre quelques secondes, extraire le portefiltre «Crème» et vider les marcs.

i Remarque sur le nettoyage: maintenir propre le filtre du portefiltre «Crème». L'extraire de son logement et le laver avec de l'eau potable (Fig.16).

6 CHOIX DU TYPE DE CAFÉ - CONSEILS

De façon générale, tous les types de café disponibles dans le commerce peuvent être utilisés.

Toutefois, le café est un produit naturel et son goût change en fonction de l'origine et du mélange; il est donc préférable d'essayer plusieurs types de café et de choisir celui correspondant le mieux à votre goût.

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des mélanges préparés expressément pour les machines expresso.

Le café devrait toujours couler régulièrement du portefiltre «Crème» sans faire de gouttes.

La vitesse à laquelle le café coule peut être réglée en changeant légèrement la dose de café dans le filtre et/ou en utilisant du café ayant un degré de mouture différent.

⚠ AVANT D'UTILISER LE CONDUIT (PANNARELLO) DISTRIBUTEUR DE VAPEUR OU D'EAU CHAUDE, VÉRIFIER S'IL EST BIEN ORIENTÉ VERS LA CUVETTE D'ÉGOUTTOIR.

7 EAU CHAUDE

⚠ **Danger de brûlures! Au début du fonctionnement, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du distributeur. Le conduit peut atteindre des températures élevées: ne jamais toucher le conduit à mains nues.**

- **(Fig.4B) -** Mettre la machine sous tension, si elle n'est pas activée, au moyen de l'interrupteur général (2), le témoin (3) s'allume.
- Attendre que le témoin Machine prête (5) s'allume.
- **(Fig.17) -** Placer une tasse ou un verre à thé en dessous du bec vapeur (pannarello). Ouvrir le distributeur «Eau chaude/vapeur» en tournant le bouton (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- **(Fig.18) -** Presser le bouton du café (4) pour faire couler l'eau, dans la quantité souhaitée.
- Quand la tasse ou le verre sont remplis, presser à nouveau le bouton du café (4).
- **(Fig.19) -** Tourner le bouton (7) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer le robinet. Prendre la tasse ou le verre remplis d'eau chaude.

8 VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

⚠ **Danger de brûlures! Au début du fonctionnement, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper du distributeur. Le conduit peut atteindre des températures élevées : ne jamais toucher le conduit à mains nues.**

- **(Fig.4B) -** Mettre la machine sous tension, si elle n'est pas déjà activée, au moyen de l'interrupteur général (2), le témoin (3) s'allume.
- Attendre que le témoin Machine prête (5) s'allume.
- **(Fig.20) -** Presser le bouton (6) de la vapeur. Le témoin Machine prête (5) s'éteint.
- Attendre que le témoin Machine prête (5) se rallume. La machine est maintenant prête à distribuer de la vapeur.
- **(Fig.17) -** Placer un récipient en dessous du bec vapeur et ouvrir le robinet (7) «Eau chaude/vapeur» de manière à faire sortir toute l'eau résiduelle du bec vapeur (pannarello); après quelques secondes ne sort que de la vapeur.
- **(Fig.19) -** Fermer le robinet (7) et retirer le récipient.
- Remplir, avec du lait froid, 1/3 du récipient utilisé pour préparer le cappuccino.

i Pour obtenir un meilleur résultat, le lait utilisé dans la préparation du cappuccino doit être froid.

- **(Fig.21) -** Plonger le conduit vapeur dans le lait à réchauffer et ouvrir le robinet (7); faire tourner le récipient lentement de bas en haut pour faire mousser le lait de manière uniforme.
- **(Fig.22) -** Après avoir débité la vapeur le temps souhaité, fermer le robinet (7); prendre la tasse avec le lait monté.

- **(Fig.20) -** Presser de nouveau le bouton (6) de la vapeur.
- Passer à l'amorçage du circuit décrit dans le paragraphe 4.5 permettant de rendre la machine opérationnelle.

Pour réchauffer d'autres boissons, utiliser le même système.

- **(Fig.23) -** Après cette opération, nettoyer le conduit vapeur avec un chiffon humide.

9 NETTOYAGE

Pour la maintenance et le nettoyage, la machine doit être froide et débranchée du réseau électrique.

- Ne pas plonger la machine dans l'eau et ne pas laver ses composants dans un lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants ni d'agents chimiques agressifs.
- Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le réservoir d'eau et de le remplir avec de l'eau froide potable.
- **(Fig.23) -** Après avoir réchauffé le lait, prendre un peu d'eau chaude pour le nettoyage du conduit et le nettoyer avec un chiffon humide.
- **(Fig.24) -** Une fois par jour, vider et laver la cuvette d'égouttoir.
- Pour nettoyer la machine, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau.
- **(Fig.16) -** Pour nettoyer le portefiltre «Crème», procéder comme suit:
  - retirer le filtre, le plonger dans l'eau chaude et le laver avec soin.
  - laver l'intérieur du portefiltre «Crème».
- Ne pas sécher la machine et/ses composants dans un four à microondes et/ou un four conventionnel.

10 DÉTARTRAGE

Avec l'usage, du calcaire se forme à l'intérieur de la machine; nettoyer les dépôts de calcaire quand on observe une réduction du débit d'eau ou encore tous les 3-4 mois d'utilisation.

Si vous souhaitez effectuer personnellement le détartrage, vous pouvez utiliser un produit anticalcaire pour machines à café de type non toxique et/ou nocif, en vente libre. Nous vous recommandons d'utiliser le détartrant Saeco.

Attention! Ne jamais utiliser du vinaigre comme anticalcaire.

- Retirer le réservoir d'eau et le vider de l'eau résiduelle.
- **(Fig.2) -** Mélanger le produit de détartrage à de l'eau comme spécifié sur l'emballage et remplir le réservoir d'eau. Mettre le réservoir dans la machine.
- **(Fig.4B) -** Mettre la machine sous tension en pressant l'interrupteur général (2).
- **(Fig.5) -** Placer un récipient en dessous du bec vapeur.
- Vider à intervalles de temps régulier (une tasse à la fois) tout le contenu du réservoir : tourner le robinet (7) dans le sens inverse des aiguilles d'un montre et presser le bouton du café (4); pour arrêter le débit, presser à nouveau le bouton du café (4) et tourner le robinet (7) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- **(Fig.4B) -** Entre chaque intervalle, laisser agir le produit détartrant pendant environ 10-15 minutes, en débranchant la machine avec l'interrupteur général (2).
  Vider le récipient.
- **(Fig.2) -** Une fois terminée la solution de détartrage, retirer le réservoir d'eau, le rincer et le remplir d'eau potable froide.
- **(Fig.3; Fig.5) -** Remettre le réservoir en place ; vider le réservoir d'eau de 2/3 de son contenu : tourner le robinet (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis

presser le bouton du café (4) ; pour arrêter le débit, presser à nouveau le bouton du café (4) et tourner le robinet (7) dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Laisser la machine chauffer et vider l'eau restante du réservoir : tourner le robinet (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis presser le bouton du café (4) ; pour arrêter le débit, presser à nouveau le bouton du café (4) et tourner le robinet (7) dans le sens des aiguilles d'une montre.

i **Si vous utilisez un produit différent des produits préconisés, il est recommandé de respecter les instructions du fabricant reportées sur l'emballage.**

11 SERVICE À INTERVALLES RÉGULIERS

Le service à intervalles réguliers dans un centre de service agréé prolonge la durée et la fiabilité de la machine.

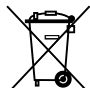
Conserver l'emballage original qui pourrait servir de protection lors du transport de la machine.

12 INFORMATIONS DE NATURE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient toutes les informations nécessaires pour pouvoir utiliser correctement la machine, connaître ses fonctions et en effectuer la maintenance.
- La connaissance et le respect du mode d'emploi est la condition fondamentale pour une utilisation sans danger et en toute sécurité de la machine.
- Pour plus d'informations ou si l'utilisateur rencontre un problème pour lequel cette notice ne fournit pas une aide suffisante, prière de s'adresser au revendeur ou directement au fabricant.
- Nous rappelons également que ces instructions ne font partie d'aucune convention préalable ou préexistante, d'aucun accord ou contrat légal et que dans l'éventualité d'un accord entre le fabricant et l'acheteur, elles ne changent en rien la teneur de celui-ci.
- Toutes les obligations du fabricant se basent sur le contrat de vente qui contient le règlement complet et exclusif des conditions de la garantie.
- Les remarques énoncées supra ne limitent, ni étendent, les conditions de garantie contractuelles.
- Le mode d'emploi contient des informations qui sont protégées par les droits d'auteur.
- Il ne peut donc être ni photocopié, ni traduit dans une autre langue sans l'autorisation préalable et écrite du fabricant.

13 INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT DE FIN DE VIE UTILE

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

- Le logo  ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
- Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
- En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas reliée à la ligne d'alimentation électrique.	Relier la machine à la ligne.
La pompe est très bruyante.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Faire l'appoint d'eau (para. 4.4).
Le café n'est pas assez chaud.	Le témoin Température prête (5) était éteint lorsqu'on a pressé le bouton (4).	Attendre que le témoin s'allume.
	Le portefiltre n'est pas fixé pour le réchauffement (Ch. 5).	Réchauffer le portefiltre.
Le café ne mousse pas.	Le lait n'est pas adapté.	Contrôler la concentration de matière grasse.
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas.	Il y a trop peu de café dans le porte-filtre.	Ajouter du café (Ch.5).
	La mouture est trop grosse.	Utiliser un mélange différent (Ch.6).
	Le café est vieux ou non adapté.	Utiliser un mélange différent (Ch.6).
Le café ne sort pas ou seulement par gouttes.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau (para.4.4).
	La mouture est trop fine.	Utiliser un mélange différent (Ch.6).
	Le café est pressé dans le porte-filtre.	Mélanger le café moulu.
	Il y a trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café dans le portefiltre.
	Le robinet (7) de l'eau chaude / vapeur est ouvert.	Fermer le robinet (7).
	Il y a des dépôts de calcaire dans la machine.	Détartrer la machine (Ch.10).
	Le filtre dans le portefiltre est colmaté.	Nettoyer le filtre (Ch.9).
Le café sort à l'extérieur du distributeur.	Le portefiltre n'est pas dans la bonne position dans le groupe distributeur de café.	Remettre le portefiltre dans la bonne position (Ch.5).
	Le bord supérieur du portefiltre sale.	Nettoyer le bord du porte-filtre.
	Le joint de la chaudière est sale ou usé.	Nettoyer ou remplacer le joint.
	Il y a trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café au moyen de la mesure.

Pour les problèmes qui ne sont pas traités dans ce tableau ou en cas de remèdes qui ne les résolvent pas, s'adresser à un centre de service agréé.

1 ALLGEMEINES

Diese Espressomaschine ist für die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen Espressokaffee konzipiert und ist mit einer schwenkbaren Dampf- und Heißwasserdüse ausgerüstet. Die Steuerbefehle oben am Gerät sind mit leicht verständlichen Symbolen gekennzeichnet.
Die Maschine ist ausschließlich für den privaten und nicht den professionellen Dauerbetrieb bestimmt.



Achtung. In den folgenden Fällen wird jede Verantwortung seitens des Herstellers verweigert:
- **Unsachgemäßer und nicht vorgesehener Einsatz der Maschine;**
- **Reparaturen, die nicht von den autorisierten Servicestellen durchgeführt wurden;**
- **Änderungen am Netzkabel;**
- **Änderungen an irgendwelchen Bauteilen der Maschine;**
- **Benutzung von nicht originalen Ersatz- und Zubehörteilen;**
- **Keine Entkalkung und Lagerung in Räumen unter 0°C.**

In all diesen Fällen erlischt die Garantie.

1.1 Benutzungshinweise

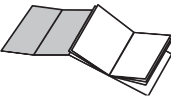


Alle für die Sicherheit des Benutzers wichtigen Hinweise sind mit einem Warndreieck gekennzeichnet. Diese Hinweise sind strengstens zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

Abb.1
Der Verweis auf Abbildungen, Maschinenbestandteile oder Bedienelemente usw. ist mit Zahlen oder Buchstaben angegeben. In diesem Fall wird auf eine Abbildung verwiesen.



Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss und welche die Leistung der Maschine verbessern.



Die Abbildungen, die sich auf den Text beziehen, befinden sich auf der aufklappbaren Rückseite des Deckblatts.
Diese Seite ist während des Lesens der Bedienungsanleitung immer offen zu halten.

1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn sie von anderen Personen benutzt wird.

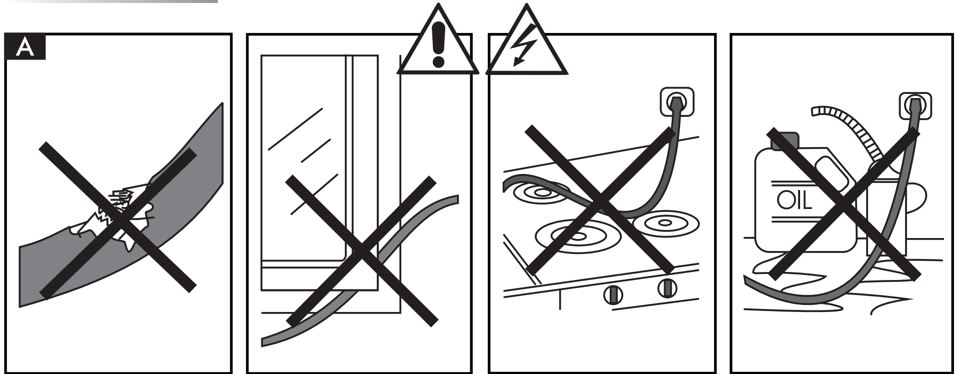
Wenden Sie sich für weitere Informationen oder bei Problemen an kompetente Fachleute.

2 TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	Siehe Typenschild auf der Maschine
Nennleistung	Siehe Typenschild auf der Maschine
Stromversorgung	Siehe Typenschild auf der Maschine
Material Gehäuse	Thermoplastik
Abmessungen (L x H x T)	220 x 300 x 270
Gewicht	4 kg
Kabellänge	1,2 m
Bedienfeld	An der Oberseite
Filterhalter	Crema
Pannarello	Speziell für Cappuccino
Wassertank	Abnehmbar
Wassertank	1 Liter
Pumpendruck	15 bar
Heizelement	Aluminium
Sicherheitsvorrichtungen	Sicherheitsventil Heizelement Thermostat mit manueller Rückstellung

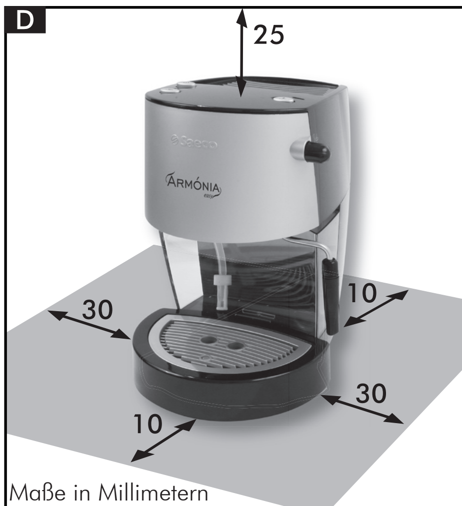
Der Hersteller behält sich das Recht vor, die technischen Daten des Produkts zu verändern.

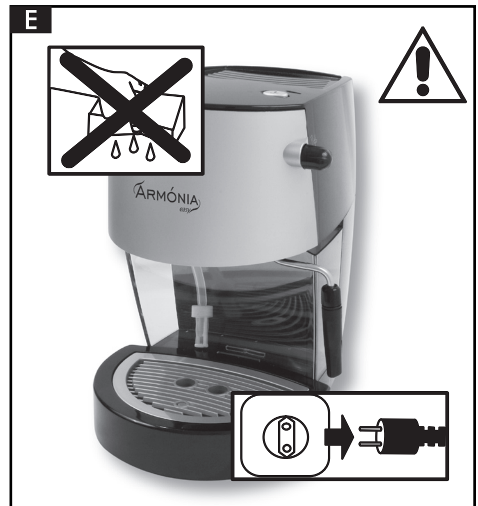
Die Maschine entspricht der europäischen Richtlinie 89/336/EWG (Gesetzesdekret 476 vom 04.12.92), über die Funkentstörung.


A
OIL


B
ARMÓNIA
easy


C
ARMÓNIA
easy


D
25
30
10
30
10
ARMÓNIA
easy
Maße in Millimetern


E
ARMÓNIA
easy

3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Die unter Spannung stehenden Bauteile dürfen nie mit Wasser in Kontakt kommen: Kurzschlussgefahr! Heißer Dampf und heißes Wasser können zu Verbrennungen führen! Nie den Dampfstrahl auf Körperteile richten. Die Dampf-/Heißwasserdüse immer vorsichtig anfassen: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Einsatz der Maschine

Die Espressomaschine darf nur für den Hausgebrauch verwendet werden.
Technische Änderungen bzw. ein unsachgemäßer Gebrauch sind verboten, da dies zu Risiken führen kann! Die Espressomaschine darf nur von Erwachsenen benutzt werden.

Stromversorgung

Die Espressomaschine nur an eine Steckdose mit der richtigen Spannung anschließen. Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild angegeben ist.

Netzkabel (Abb.A)

Die Espressomaschine niemals benutzen, wenn das Netzkabel defekt ist.
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Kundendienst ersetzt werden.Das Netzkabel nicht stark biegen oder um scharfe Kanten oder auf heiße Gegenstände legen; vor Öl schützen.
Die Espressomaschine nie am Netzkabel anheben oder ziehen.
Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen und den Stecker nicht mit nassen Händen berühren.
Das Netzkabel nicht frei von Tischen oder Regalen hängen lassen.

Schutz dritter Personen (Abb.B)

Sicherstellen, dass Kinder keine Möglichkeit haben, mit der Espressomaschine zu spielen. Kinder können die Gefahren nicht erkennen, die von einem solchen Elektrogerät ausgehen.
Das Verpackungsmaterial nicht für Kinder zugänglich aufbewahren.

Verbrennungsgefahr (Abb.C)

Den Dampf- bzw. Heißwasserstrahl niemals auf sich selbst oder andere richten: **Verbrennungsgefahr!**
Immer die entsprechenden Griffe und Drehknöpfe verwenden.
Den Filterhalter „Crema“ während der Espressozubereitung nicht herausnehmen (Abnehmen).
Während dem Aufheizen der Brühgruppe kann heißes Wasser heruntertropfen.

Aufstellung (Abb.D)

Die Espressomaschine an einem sicheren Ort aufbewahren, wo sie niemand umstoßen oder sich daran verletzen kann.
Heißwasser oder heißer Dampf könnten austreten: **Verbrennungsgefahr!**
Die Maschine keinen Temperaturen von unter 0°C aussetzen; es besteht die Gefahr der Beschädigung der Maschine durch Frost.
Die Espressomaschine nie im Freien verwenden.
Die Espressomaschine nie auf heiße Oberflächen und in die Nähe von offenem Feuer stellen, da das Gehäuse sonst schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

Reinigung (Abb.E)

Bevor man die Espressomaschine reinigt, müssen alle Tasten ausgeschaltet und dann der Stecker aus der Steckdosegezogen werden.
Dann warten, bis die Espressomaschine abgekühlt ist.
Die Espressomaschine niemals ins Wasser tauchen! Es ist strengstens verboten, Änderungen im Innern der Espressomaschine vorzunehmen.
Wasser, das für einige Tage im Wassertank verblieben ist, sollte nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

Aufstellort (Abb.D)

Für die ordnungsgemäße und optimale Funktion der Espressomaschine empfehlen wir folgendes:

- Eine ebene Aufstellungsfläche wählen;
- Einen gut beleuchteten, hygienisch Aufstellort mit einer gut zugängliche Steckdose wählen;
- Immer einen Mindestabstand zu den Seitenwänden der Espressomaschine einhalten wie in der Abbildung gezeigt.

Aufbewahren der Maschine

Wenn die Espressomaschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, so muss man sie ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Die Maschine an einem trockenen Ort aufbewahren, zu dem Kinder keinen Zugang haben. Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen / Wartung

Bei Schäden, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz der Maschine sofort das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
Niemals eine defekte Espressomaschine in Betrieb nehmen.
Nur die autorisierten Servicestellen dürfen Arbeiten und Reparaturen vornehmen.
Sollten Eingriffe von nicht autorisierten Servicestellen vorgenommen worden sein, wird jegliche Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

Im Falle eines Brandes sind nur Feuerlöscher mit Kohlendioxyd (CO_2) zu verwenden. Niemals Wasser oder Trockenlöscher verwenden.

Legende der Bauteile der Maschine (S.3)

1 Wassertank
2 Hauptschalter
3 Kontrollleuchte Maschine eingeschaltet
4 Taste Kaffeezubereitung
5 Kontrollleuchte Maschine bereit
6 Taste Dampferzeugung
7 Drehknopf Heißwasser/Dampf
8 Brühgruppe
9 Dampfdüse (Pannarello)
10 Netzkabel
11 Abtropfschale und Abtropfgitter
12 Anzeige Abtropfschale voll
13 Platte zum Abstellen der Tassen
14 Filterhalter „Crema“
15 Filter für Filterhalter „Crema“ (Gleich für 1 oder 2 Espresso)
16 Messlöffel für Kaffeepulver

4 INSTALLATION

Für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen muss man sich strengstens an die „Sicherheitsvorschriften" im Kap. 3 halten.

4.1 Verpackung

Die Originalverpackung ist für den Schutz der Maschine beim Transport gedacht und konzipiert. Sie sollte deshalb für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden.

4.2 Installationshinweise

Vor der Installation der Maschine halte man sich an folgende Sicherheitsvorschriften:
- Die Maschine an einem sicheren Ort aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Kinder nicht mit der Maschine spielen können.
- Nie auf heiße Oberflächen und in die Nähe von offenem Feuer stellen.

Die Espressomaschine ist nun für den Anschluss an das Stromnetz bereit.

4.3 Spannungsversorgung

⚠ **Strom kann eine Gefahr darstellen! Deshalb müssen die Sicherheitsvorschriften strikte eingehalten werden.**

⚠ **Nie defekte Kabel verwenden! Ein defektes Spannungskabel bzw. ein defekter Stecker ist sofort vom Kundendienstcenter austauschen zu lassen.**

Die Espressomaschine nur an eine Steckdose mit der richtigen Spannung anschließen.
Die Spannung ist im Werk eingestellt worden. Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Schild am Maschinenboden ange-geben ist.

- Prüfen, dass der Hauptschalter (2) nicht gedrückt ist, bevor die Maschine an das Stromnetz angeschlossen wird.
- **(Abb.4A)** - Den Stecker in die Steckdose auf der Rückseite der Maschine einstecken.
- Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit passender Spannung einstecken.

4.4 Wassertank füllen

- **(Abb.1)** - Den Wasserbehälter (1) herausnehmen, dabei darauf achten, dass der Wassersaugschlauch nicht beschädigt wird.
- **(Abb.2) -** Mit Wasser ausspülen und mit kaltem Wasser nicht zu sehr füllen.
- **(Abb.3) -** Den Behälter wieder einsetzen und den vorher entnommenen Schlauch wieder anbringen.

⚠ **Den Wassertank immer und ausschließlich mit kaltem Wasser, nie mit kohlesäurehaltigem Wasser füllen.**
Die Maschine nie ohne Wasser betreiben: immer sicherstellen, dass sich genügend Wasser im Tank befindet.

4.5 Auffüllen des Kreislaufs

Vor der ersten Inbetriebnahme, nach längerem Stillstand mit komplettem Entleeren muss der Wasserkreislauf der Maschine wieder aufgefüllt werden.

- **(Abb.4B) -** Den Hauptschalter (2) drücken, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- **(Abb.5) -** Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen. Den Drehknopf „Heißwasser/Dampf" öffnen (7) im Gegenuhrzeigersinn öffnen.
- **(Abb.6) -** Taste Kaffeezubereitung (4) drücken.
- Warten, bis das Wasser regelmäßig aus der Düse (Pannarello) austritt.
- Die Taste Kaffeezubereitung (4) nochmals drücken. Den Drehknopf „Heißwasser/ Dampf im Uhrzeigersinn zudrehen (**Abb. 7**). Den Behälter entfernen.

Die Maschine ist nun für die Kaffeezubereitung und den Dampf bereit.
Für die Einzelheiten verweisen wir auf die entsprechenden Kapitel.

5 KAFFEEZUBEREITUNG

Achtung! Den Filterhalter „Crema" während der Espressozubereitung nicht im Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen. Verbrennungsgefahr.

- Während diesem Vorgang kann die Kontrolllampe (5) „Maschine bereit" ein- und ausschalten, was normal und nicht als Störung zu betrachten ist.
- Vor dem Gebrauch überprüfen, dass der Drehknopf Heißwasser/Dampf (7) zugedreht ist und der Wassertank der Maschine genügend Wasser enthält.
- **(Abb.4B) -** Wenn die Maschine nicht bereits eingeschaltet ist, sie mit dem Hauptschalter (2) einschalten, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Warten bis die Kontrolllampe „Maschine bereit" (5) aufleuchtet, dann ist die Maschine für die Kaffeezubereitung bereit.
- **(Abb.8) -** Den Filter (15) in den Filterhalter „Crema" (14) einsetzen.
- **(Abb.10) -** Den Filterhalter „Crema" von unten in die Brühgruppe (8) einsetzen.
- **(Abb.11) -** Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert ist.
- Den Griff des Filterhalters „Crema" loslassen. Ein automatisches System dreht ihn wieder ein wenig nach links zurück. Diese Bewegung gewährleistet die einwandfreie Funktionsweise des Filterhalters „Crema".
- **(Abb.13) -** Zum Vorwärmen des Filterhalters „Crema" die Taste Kaffeezubereitung (4) drücken und das Wasser läuft aus dem Filterhalter heraus (dies ist nur für den ersten Kaffee notwendig).
- Nachdem 50cc Wasser herausgelaufen sind, die Taste Kaffeezubereitung (4) zum Stoppen der Wasserausgabe drücken.
- **(Abb.15) -** Den Filterhalter „Crema" mit einer Drehung von rechts nach links von der Maschine abnehmen und das Wasser leeren.
- Mit dem speziellen Filterhalter „Crema" (14) dieser Maschine muss der Filter für einen oder zwei Kaffees nicht ausgetauscht werden.
- **(Abb.9) -** 1 oder 2 glattgestrichene Messlöffel Kaffee für eine oder zwei Tassen in den Filter geben und den Rand des Filterhalters vom Kaffee reinigen.
- **(Abb.10) -** Den Filterhalter „Crema" von unten in die Brühgruppe (8) einsetzen.
- **(Abb.11) -** Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert ist.
- **(Abb.12) -** 1 oder 2 vorgewärmte Tassen unter den Filterhalter „Crema" stellen und kontrollieren, dass sie richtig unter dem Kaffeeauslauf stehen.
- **(Abb.13) -** Die Taste Kaffeezubereitung (4) drücken.
- Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, die Taste Kaffeezubereitung (4) zum Stoppen der Kaffeezubereitung nochmals drücken und die Tassen mit dem Kaffee wegnehmen **(Abb.14)**.
- **(Abb.15) -** Nach der Kaffeezubereitung einige Sekunden warten, den Filterhalter „Crema" abnehmen und den Kaffeesatz entleeren.

Reinigungshinweis: Den Filterhalter „Crema" aus seiner Aufnahme wegnehmen und mit Trinkwasser waschen (Abb.16).

6 WAHL DES KAFFEES - TIPPS

Grundsätzlich kann man alle handelsüblichen Kaffeesorten verwenden.

Kaffee ist jedoch ein Naturprodukt und sein Geschmack ändert sich je nach Herkunft und Mischung; man sollte deshalb verschiedene Kaffeesorten ausprobieren, um diejenige zu finden, die dem persönlichen Geschmack am meisten zusagt.

Für optimale Ergebnisse sind Kaffeemischungen speziell für die Zubereitung in Espressomaschinen zu verwenden.

Der Kaffee sollte immer gleichmäßig aus dem Filterhalter austreten „Crema" ohne zu tropfen.

Die Auslaufgeschwindigkeit des Kaffees kann durch geringfügige Veränderung der Kaffeemenge im Filter und/oder mit einem Kaffee mit anderer Mahlfeinheit verändert werden.

⚠ **BEVOR AUS IRGENDEINEM GRUND DAMPF ODER HEISSWASSER AUSGEGEBEN WIRD IST ZU PRÜFEN, DASS DIE DAMPFDÜSE (PANNARELLO) ÜBER DIE ABTROPFSCHALE GESCHWENKT IST.**

7 HEISSWASSER

⚠ **Verbrennungsgefahr! Am Anfang können heiße Wasserspritzer austreten: Verbrennungsgefahr. Die Dampfdüse kann sehr heiß werden: niemals mit bloßen Händen berühren.**

- **(Abb.4B) -** Wenn die Maschine nicht bereits eingeschaltet ist, sie mit dem Hauptschalter (2) einschalten, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Warten bis die Kontrolllampe „Maschine bereit" (5) aufleuchtet.
- **(Abb.17) -** Einen Behälter oder eine Tee-tasse unter die Dampfdüse (Pannarello) stellen.
  Den Drehknopf (7) Heißwasser/Dampf im Gegenuhrzeigersinn aufdrehen.
- **(Abb.18) -** Die Taste Kaffeezubereitung (4) drücken und soviel Wasser wie gewünscht herauslaufen lassen.
- Wenn die gewünschte Heißwassermenge erreicht ist, die Taste Kaffeezubereitung (4) nochmals drücken.
- **(Abb.19) -** Den Drehknopf (7) Heißwasser/ Dampf im Uhrzeigersinn zudrehen. Behälter oder Tee-tasse wegnehmen.

8 DAMPFFUNKTION /CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

⚠ **Verbrennungsgefahr! Am Anfang können heiße Wasserspritzer austreten: Verbrennungsgefahr. Die Dapfdüse kann sehr heiß werden: niemals mit bloßen Händen berühren.**

- **(Abb.4B) -** Wenn die Maschine nicht bereits eingeschaltet ist, sie mit dem Hauptschalter (2) einschalten, die Kontrolllampe (3) leuchtet auf.
- Warten bis die Kontrolllampe „Maschine bereit" (5) aufleuchtet.
- **(Abb.20) -** Die Dampftaste (6) drücken. Die Kontrolllampe „Maschine bereit" (5) löscht aus.
- Warten bis die Kontrolllampe „Maschine bereit" (5) wieder aufleuchtet, nun ist die Maschine für die Dampfausgabe bereit.
- **(Abb.17) -** Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen und den Drehgriff (7) Heißwasser/Dampf kurz öffnen, sodass das restliche Wasser aus der Dampfdüse (Pannarello) auslaufen kann, nach kurzer Zeit tritt nur noch Dampf aus.
- **(Abb.19) -** Den Drehknopf (7) zudrehen und den Behälter entfernen.
- 1/3 des Behälters, in dem der Cappuccino zubereitet werden soll, mit kalter Milch füllen.

ℹ **Die Milch für die Zubereitung des Cappuccinos müssen kalt sein, nur so erhält man einen optimalen Cappuccino.**

- **(Abb.21) -** Die Dampfdüse in die Milch tauchen und den Drehknopf (7) öffnen; den Behälter langsam von unten nach oben bewegen, damit die Erwärmung gleichmäßig erfolgt.
- **(Abb.22) -** Nachdem der gewünschte Dampf ausgetreten ist, den Drehknopf (7) zudrehen und die Tasse mit der aufgeschäumten Milch entfernen.

- **(Abb.20)** - Die Dampftaste (6) wieder drücken.
- Nun den Kreislauf wie in Abschn. 4.5 beschrieben auffüllen und die Maschine ist betriebsbereit.

i Dieser Vorgang kann auch zum Wärmen von anderen Getränken benutzt werden.

- **(Abb.23)** - Nach diesem Vorgang die Dampfdüse mit einem feuchten Lappen reinigen.

9 REINIGUNG

Die Wartung und Reinigung dürfen nur bei kalter Maschine und unterbrochener Stromversorgung erfolgen.

- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen oder die Bauteile im Geschirrspüler waschen.
- Für die Reinigung sollten kein Äthylalkohol, Lösungsmittel und/oder chemisch aggressive Produkte verwendet werden.
- Der Wassertank sollte täglich gereinigt und mit frischem Wasser gefüllt werden.
- **(Abb.23)** - Nach dem Aufwärmen von Milch eine kleine Menge Heißwasser für die Reinigung der Düse mit einem feuchten Lappen entnehmen.
- **(Abb.24)** - Täglich die Abtropfschale entleeren und waschen.
- Für die Reinigung der Maschine einen weichen, feuchten Lappen benutzen.
- **(Abb.16)** -Für die Reinigung des Filterhalters „Crema" wie folgt vorgehen:
  - Den Filter herausnehmen, in warmes Wasser legen und sorgfältig reinigen.
  - Den Filterhalter „Crema" innen sorgfältig reinigen.
- Die Maschine bzw. ihre Bauteile nicht in einem Mikrowellenofen oder einem herkömmlichen Backofen trocknen.

10 ENTKALKEN

Beim Benutzen der Maschine bildet sich Kalk; das Entkalken muss nach jeweils 3-4 Monaten der Benutzung der Maschine durchgeführt werden bzw. wenn ein Verringern der Wasserleistung festgestellt wird.

i Wenn man das Entkalken selbst durchführen will, muss man ein handelsübliches, unschädliches und ungiftiges Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen verwenden.
Es empfiehlt sich, den Saeco zu verwenden.

⚠ Achtung! Auf keinen Fall zum Entkalken Essig verwenden.

- Den Wassertank herausnehmen und entleeren.
- **(Abb.2)** - Das Entkalkungsmittel laut Packungsbeilage mit Wasser verdünnen und den Wassertank damit füllen, den Wassertank wieder einsetzen.
- **(Abb.4B)** - Die Maschine mit dem Hauptschalter (2) einschalten.
- **(Abb.5)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- In Intervallen (jeweils eine Tasse voll) den ganzen Tankinhalt durch Aufdrehen des Drehknopfs (7) im Gegenuhrzeigersinn und Drücken der Taste Kaffeeausgabe (4) auslaufen lassen. Zum Stoppen die Taste Kaffeeausgabe (4) nochmals drücken und den Drehknopf (7) im Uhrzeigersinn zudrehen.
- **(Abb.4B)** - Wahrend den einzelnen Intervallen den Entkalker ca. 10-15 Minuten einwirken lassen, während denen die Maschine mit dem Hauptschalter (2) ausgeschaltet werden muss. Den Behälter entleeren.
- **(Abb.2)** - Wenn das Entkalkungsmittel verbraucht ist, den Wassertank ausspülen und mit frischem Trinkwasser füllen.

- **(Abb.3; Abb.5)** - Den Wassertank wieder in die Maschine einsetzen. 2/3 des Wassertanks durch Aufdrehen des Drehknopfs (7) im Gegenuhrzeigersinn und Drücken der Taste Kaffeeausgabe (4) auslaufen lassen. Zum Stoppen die Taste Kaffeeausgabe (4) nochmals drücken und den Drehknopf (7) im Uhrzeigersinn zudrehen.
- Die Maschine aufheizen lassen und das restliche Wasser durch Aufdrehen des Drehknopfs (7) im Gegenuhzeigersinn und Drücken der Taste Kaffeeausgabe (4) auslaufen lassen. Zum Stoppen die Taste Kaffeeausgabe (4) nochmals drücken und den Drehknopf (7) im Uhrzeigersinn zudrehen.

i Falls ein anderes Entkalkungsmittel als das empfohlene verwendet wird, so müssen die Anweisungen des Herstellers aùuf der Packung des Entkalkungsmittels beachtet werden.

11 PERIODISCHER SERVICE

Ein periodischer Service durch eine autorisierte Servicestelle verlängert die Lebensdauer und die Funktionstüchtigkeit der Maschine.

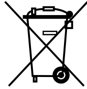
Die Originalverpackung sollte zum Schutz bei eventuellen späteren Transporten aufbewahrt werden.

12 RECHTLICHE INFORMATIONEN

- Diese Bedienungsanleitung enthält alle für den ordnungsgemäßen Gebrauch der Maschine, ihre Funktionen sowie die vorschriftsmäßige Wartung notwendigen Informationen.
- Die Kenntnis der vorliegenden Bedienungsanleitung ist unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften grundlegend für den gefahrenfreien Gebrauch und die Wartung der Maschine.
- Wenn weitere Informationen benötigt werden, oder wenn spezielle Probleme auftauchen sollten, die in dieser Bedienungsanleitung nicht ausreichend erläutert wurden, so bitten wir Sie, sich an den örtlichen Fachhändler oder direkt an den Hersteller zu wenden.
- Des weiteren weisen wir darauf hin, dass der Inhalt dieser Bedienungsanleitung kein Bestandteil einer vorherigen oder vorher existierenden Konvention, einer Vereinbarung oder eines rechtskräftigen Vertrags ist und deren Inhalt somit nicht ändert.
- Alle Verpflichtungen des Herstellers beziehen sich auf den entsprechenden Kaufvertrag, der auch die kompletten und ausschließlichen Bedingungen für die Garantieleistungen enthält.
- Die vertraglichen Garantiebedingungen werden durch die vorliegenden Erläuterungen weder beschnitten noch erweitert.
- Die Bedienungsanleitung enthält Informationen, die urheberrechtlich geschützt sind.
- Das Fotokopieren oder Übersetzen in eine andere Sprache ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

13 HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUSSERBETRIEBNAHME

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG



- Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
- Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
- Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Problem	Ursachen	Behebung
Die Maschine schaltet nicht ein	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Die Maschine an das Stromnetz anschließen
Die Pumpe macht Lärm	Kein Wasser im Tank	Wasser nachfüllen
Der Kaffee ist zu kalt	Die Temperatur-Kontrolllampe (5) war noch ausgelöscht, als die Tasten (4) gedrückt wurde	Warten bis die Kontrolllampe leuchtet
	Der Filterhalter ist für das Vorwärmen nicht eingesetzt (Kap. 5)	Filterhalter vorwärmen
Es bildet sich kein Milchschaum	Die Milch ist nicht geeignet	Fettgehalt kontrollieren
Der Kaffee läuft zu schnell heraus, es bildet sich keine "Crema"	Zu wenig Kaffee im Filterhalter	Kaffeeportion vergrößern (Kap. 5)
	Kaffeepulver zu grob	Kaffeemischung wechseln (Kap. 6)
	Kaffee alt oder ungeeignet	Kaffeemischung wechseln (Kap. 6)
Der Kaffee läuft nicht oder nur tropfenweise heraus	Kein Wasser	Wassertank nachfüllen (Abschn.4.4)
	Kaffeepulver zu fein	Kaffeemischung wechseln (Kap. 6)
	Kaffeepulver im Filterhalter gepresst	Kaffeepulver auflockern
	Kaffeeportion im Filterhalter zu groß	Kaffeeportion im Filterhalter verkleinern
	Drehknopf (7) "Heißwasser/Dampf " offen	Drehknopf (7) zudrehen.
	Maschine ist verkalkt	Die Maschine entkalken (Kap. 10)
	Filter im Filterhalter ist verstopft	Filter reinigen (Kap. 9)
Der Kaffee läuft über den Rand heraus	Der Filterhalter ist schlecht eingesetzt	Filterhalter richtig einsetzen (Kap. 5)
	Der obere Rand des Filterhalters ist schmutzig	Rand des Filterhalters reinigen
	Die Dichtung der Heizelemente ist schmutzig oder verschlissen	Dichtung reinigen oder ersetzen
	Kaffeeportion im Filterhalter zu groß	Kaffeeportion im Filterhalter verkleinern, Messlöffel verwenden

Für die in dieser Tabelle nicht beschriebenen Störungen, oder wenn die vorgeschlagenen Maßnahmen das Problem lösen, wende man sich an eine Servicestelle.

1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL

Esta máquina es indicada para la preparación de una o dos tazas de café expreso y está provista de un tubo orientable para el suministro de vapor y de agua caliente. Los mandos presentes en la parte superior de la máquina están indicados con símbolos de fácil interpretación.
La máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no es adecuada para un funcionamiento continuado de tipo profesional.

⚠ Atención. El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños en los siguientes casos:
- **uso incorrecto o no conforme con los fines previstos;**
- **reparaciones no efectuadas en centros de asistencia autorizados;**
- **alteración del cable de alimentación;**
- **alteración de cualquiera de los componentes de la máquina;**
- **uso de piezas de repuesto y accesorios no originales;**
- **falta de descalcificación y almacenado en un lugar con temperatura bajo de 0°C.**

Además, al verificarse una cualquiera de las situaciones indicadas la garantía perderá su validez.

1.1 Para facilitar la lectura

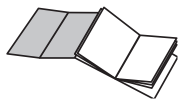


Todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario son indicadas con un triángulo de advertencia. ¡Es indispensable respetar cuidadosamente dichas indicaciones a fin de evitar lesiones graves!

Fig.1
Las referencias a dibujos, piezas de la máquina, elementos de mando, etc. se efectúan mediante números o letras; deberán examinarse los respectivos dibujos.



Este símbolo indica las principales informaciones que deben tomarse en consideración a fin de garantizar un adecuado uso de la máquina.



Los dibujos relativos al texto se encuentran en la contratapa.
Esta página debe mantenerse abierta en el momento de consultar las instrucciones para el uso.

1.2 Utilización de estas instrucciones para el uso

Mantener las instrucciones para el uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café para el caso de que otra persona necesite consultarla.

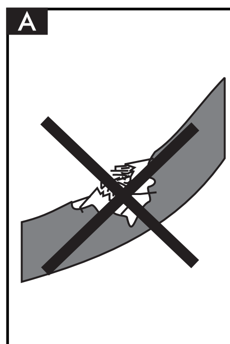
Para otras informaciones o bien en caso de problemas, contacten a los especialistias competentes.

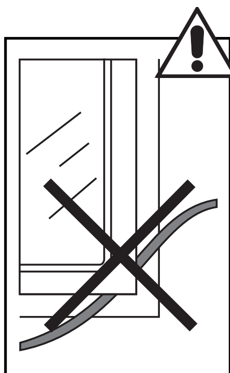
2 DATOS TÉCNICOS

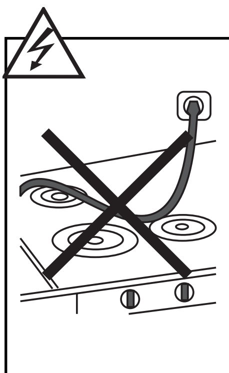
Tensión nominal	Véase placa presente en el aparato
Potencia nominal	Véase placa presente en el aparato
Alimentación	Véase placa presente en el aparato
Material cuerpo	Termoplástico
Dimensiones (l x h x p)	220 x 300 x 270
Peso	4 kg
Longitud cable	1,2 m
Tablero de mandos	En la parte superior
Portafiltro	Crema
Pannarello	Especial para capuchinos
Depósito	Extraíble
Depósito agua	1 litro
Presión bomba	15 bares
Caldera	Aluminio
Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión caldera Termostato con restauración manual

El productor se reserva el derecho de modificar las características técnicas del producto.

Máquina conforme con lo establecido por la Directiva Europea 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 del 04/12/92), relativa a la eliminación de las interferencias radiotelevisivas.


A

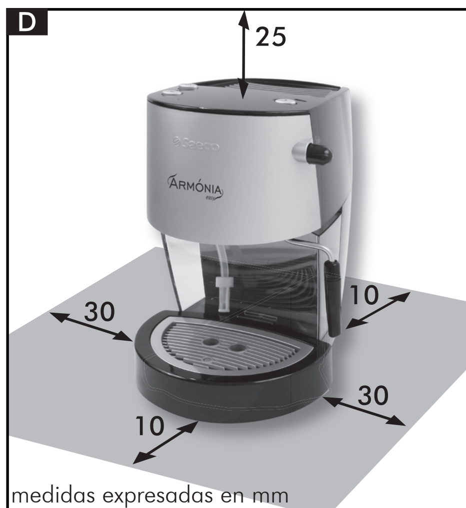





OIL


B
ARMÓNIA
easy


C
ARMÓNIA
easy


D
25
10
30
30
10
ARMÓNIA
medidas expresadas en mm


E
ARMÓNIA
easy

3 NORMAS DE SEGURIDAD



No poner nunca en contacto con el agua las piezas sometidas a corriente eléctrica: ¡peligro de cortocircuito! ¡El vapor recalentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o de agua caliente contra partes del cuerpo; tocar con precaución la boquilla vapor/agua caliente: ¡peligro de sufrir quemaduras!

Uso previsto
La máquina de café está prevista exclusivamente para empleo doméstico.
Está prohibido efectuar modificaciones técnicas y empleos ilícitos ¡ello es muy arriesgado! La máquina de café debe ser utilizada sólo por adultos.

Alimentación de corriente

Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada.
La tensión debe corresponder a aquélla indicada en la placa del aparato.

Cable de alimentación (Fig.A)

No utilizar nunca la máquina de café si el cable de alimentación presenta desperfecto.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el productor o su servicio asistencia clientes.No hacer pasar el cable de alimentación por esquinas o aristas ni sobre objetos demasiado calientes y protegerlo respecto del aceite.
No trasladar ni tirar la máquina de café sujetándola por el cable.
No extraer el enchufe tirándolo por el cable ni tocarlo con las manos mojadas.
Evítese que el cable de alimentación caiga libremente desde mesas o estantes.

Protección de otras personas (Fig.B)

Controlar que ningún niño tenga la posibilidad de jugar con la máquina de café.
Los niños no se dan cuenta del peligro que comportan los electrodomésticos.
No dejar al alcance de los niños los materiales utilizados para embalar la máquina.

Peligro de sufrir quemaduras (Fig.C)

Evítese dirigir contra sí mismo o contra otras personas el chorro de vapor recalentado y/o de agua caliente.
Utilizar siempre las correspondientes manillas o pomos.
No desmontar (retirar) nunca el portafiltro “Crema” durante el suministro del café.
Durante la fase de calentamiento del conjunto suministrador de café pueden salir gotas de agua caliente.

Ubicación (Fig.D)

Instalar la máquina de café en un lugar seguro, en el que nadie pueda volcarla ni sufrir lesiones.
La máquina puede despedir agua caliente o vapor recalentado: **¡peligro de sufrir quemaduras!**
No exponer la máquina a temperaturas inferiores a 0°C; existe peligro de que el hielo pueda dañarla.
No usar la máquina de café al aire libre.
No instalar la máquina sobre superficies muy calientes ni en proximidad de llamas a fin de evitar que la carcasa se funda o pueda sufrir daños.

Limpieza (Fig.E)

Antes de limpiar la máquina deberán desactivarse todos los botones y desconectarse el enchufe de la toma de corriente.
Además se deberá esperar que la máquina se enfríe. ¡No sumergir nunca la máquina en el agua!
Queda severamente prohibido tratar de efectuar intervenciones en la parte interna de la máquina.
No use el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Vuelva a llenar el depósito con agua potable fresca.

Espacio necesario para el uso y mantenimiento (Fig.D)

Para obtener un correcto y adecuado funcionamiento de la máquina de café se aconseja proceder de la siguiente manera:
- Elegir un plano de apoyo nivelado.
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado, higiénico y con toma de corriente situada en un lugar de fácil acceso.
- Dejar entre la máquina y las paredes una distancia como mínimo tal como la que se indica en la figura.

Conservación en caso de prolongada inactividad de la máquina

Desactivar la máquina y desconectar el enchufe de la toma cuando deba permanecer inutilizada por un período prolongado.
Conservarla en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
Protegerla contra el polvo y la suciedad.

Reparaciones/Mantenimiento

Desconectar inmediatamente el enchufe de la toma en caso de detectarse anomalías o desperfectos o de que se sospeche la existencia de daños como consecuencia de una caída.
No poner nunca en funcionamiento una máquina averiada. Únicamente los Centros de Asistencia Autorizados pueden efectuar intervenciones y reparaciones.
El fabricante declinará toda responsabilidad en el caso de verificarse daños derivados de intervenciones efectuadas de modo técnicamente incorrecto.

Antiincendio

En caso de incendio deberán utilizarse extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No utilizar agua ni extintores de polvo.

Leyenda componentes máquina (Pág.3)

1 Depósito agua
2 Interruptor general
3 Testigo máquina encendida
4 Interruptor café
5 Testigo máquina lista
6 Interruptor vapor
7 Pomo grifo agua caliente/vapor
8 Conjunto suministrador café
9 Tubo vapor (pannarello)
10 Cable de alimentación
11 Cubeta de recuperación agua + rejilla
12 Indicador de cubeta llena
13 Placa de apoyo para tacitas
14 Portafiltro “Crema”
15 Filtro para portafiltro “Crema” (único para el suministro de 1 ó 2 cafés)
16 Medidor de café

4 INSTALACIÓN

A fin de garantizar la propia seguridad y la de terceros deberán respetarse escrupulosamente las “Normas de seguridad” presentes en el cap. 3.

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido proyectado y realizado para proteger la máquina durante el transporte. Se aconseja conservarlo para el caso de un posible transporte futuro.

4.2 Advertencias de Instalación

Para instalar la máquina deberán respetarse las siguientes instrucciones de seguridad:
- colocar la máquina en un lugar seguro;
- verificar que los niños no puedan jugar con la máquina;
- no colocar la máquina sobre superficies muy calientes ni en proximidad de llamas.

La máquina de café se encuentra ahora lista para ser conectada a la red eléctrica.

4.3 Enlace a la corriente eléctrica

⚠ **¡La corriente eléctrica es fuente de peligro! Por lo tanto deberán aplicarse siempre escrupulosamente las normas de seguridad.**

⚠ **¡No usar nunca cable dañados! Los cables y los enchufes dañados deben ser inmediatamente sustituidos por Centros de Asistencia Autorizados.**

Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada.
La tensión de la máquina es programada en fábrica. Verificar que la tensión de la red corresponda a las indicaciones de la placa de identificación situada en el fondo del aparato.

- Verificar que el interruptor general (2) no esté presionado antes de conectar la máquina a la red eléctrica.
- **(Fig.4A) -** Introducir el enchufe en la toma de corriente situada en la parte trasera de la máquina.
- En el otro extremo del cable, introducir el enchufe en una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

4.4 Llenado del depósito de agua

- **(Fig.1) -** Extraer el depósito del agua (1), prestando atención a fin de no dañar el tubo de aspiración del agua.
- **(Fig.2) -** Enjuagarlo y llenarlo con agua potable fresca, evitando introducir una cantidad excesiva.
- **(Fig.3) -** Reinstalar el depósito en su alojamiento y reconectar el tubo anteriormente desconectado.

⚠ **En el depósito deberá introducirse únicamente agua potable fresca sin gas.**
El agua caliente y otros líquidos pueden dañar el depósito. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: verificar que haya una cantidad suficiente en el depósito.

4.5 Carga del circuito

Antes de cada puesta en funcionamiento, cada vez que la máquina haya permanecido inactiva por mucho tiempo y cada vez que el agua se haya agotado, deberá cargarse nuevamente el circuito de la máquina.

- **(Fig.4B) -** Presionar el interruptor general (2); el testigo (3) se enciende.
- **(Fig.5) -** Colocar un recipiente debajo del tubo vapor. Abrir el pomo (7) “agua caliente/vapor” haciéndolo girar en el sentido contrario al de las manecillas del reloj.
- **(Fig.6) -** Presionar el interruptor del café (4).
- Esperar hasta que desde el tubo vapor (pannarello) salga un chorro de agua regular.

- Presionar nuevamente el interruptor del café (4). Cerrar el pomo (7) "agua caliente/vapor" girándolo en el sentido de las manecillas del reloj **(Fig.7)**. Retirar el recipiente.

Ahora la máquina está lista para suministrar café y vapor; para los detalles sobre el funcionamiento véanse los capítulos correspondientes.

5 SUMINISTRO DEL CAFÉ

¡Atención! Está prohibido desconectar el portafiltro "Crema" haciéndolo girar manualmente en el sentido de las manecillas del reloj durante el suministro del café. Peligro de sufrir quemaduras.

- Durante esta operación el testigo de máquina lista (5) puede encenderse y apagarse; este funcionamiento debe considerarse normal y no como una anomalía.
- Antes del uso verificar que el pomo (7) agua caliente/vapor esté cerrado y que el depósito de agua de la máquina contenga una cantidad suficiente de agua.
- **(Fig.4B) -** En caso de que la máquina no esté activada encenderla mediante el interruptor general (2); se encenderá el testigo (3).
- Esperar el encendido del testigo de máquina lista (5); a continuación la máquina estará lista para suministrar el café.
- **(Fig.8) -** Introducir el filtro (15) en el portafiltro "Crema" (14).
- **(Fig.10) –** Montar desde abajo el portafiltro "Crema" en el conjunto suministrador (8)
- **(Fig.11) -** Girar el portafiltro desde la izquierda hacia la derecha hasta bloquearlo.
- Soltar el mango del portafiltro "Crema". A continuación un sistema automático devolverá ligeramente el mango hacia la izquierda. Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro "Crema".
- **(Fig.13) -** Precalentar el portafiltro "Crema" presionando el interruptor café (4); el agua comenzará a salir del portafiltro "Crema" (será necesario efectuar esta operación únicamente para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50cc de agua presionar nuevamente el interruptor café (4) para interrumpir el suministro de agua caliente.
- **(Fig.15) -** Retirar el portafiltro "Crema" de la máquina haciéndolo girar de derecha a izquierda y hacer salir por completo el agua residual.
- Gracias al especial portafiltro "Crema" (14) del que está provista la máquina no es necesario cambiar filtro para obtener uno o dos cafés.
- **(Fig.9) -** Verter 1 ó 2 medidas al ras de café molido en el filtro para obtener uno o dos cafés; limpiar el borde del portafiltro eliminando todo residuo de café.
- **(Fig.10) -** Montar desde abajo el portafiltro "Crema" en el conjunto suministrador (8).
- **(Fig.11) -** Girar el portafiltro desde la izquierda hacia la derecha hasta bloquearlo.
- **(Fig.12) -** Tomar 1 ó 2 tacitas precalentadas y posicionarlas debajo del portafiltro "Crema"; verificar que hayan quedado correctamente ubicadas debajo de los agujeros de salida café.
- **(Fig.13) -** Presionar el botón café (4).
- Una vez que se ha obtenido la cantidad de café requerida, presionar nuevamente el botón del café (4) para interrumpir el suministro de café y retirar las tacitas con el café **(Fig.14)**.
- **(Fig.15) -** Una vez concluido el suministro esperar algunos segundos, extraer el portafiltro "Crema" y vaciarlo de posos residuales.

Nota sobre la limpieza. Conservar limpio el filtro del portafiltro "Crema" extrayéndolo de su propio alojamiento y lavándolo con agua potable (Fig.16).

6 ELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ - CONSEJOS

En general pueden utilizarse todos los tipos de café existentes en comercio.

Sin embargo, dado que el café es un producto natural y su sabor cambia en función del origen y la mezcla, es conveniente probar diferentes tipos hasta encontrar aquél que satisfaga los gustos personales.

En cualquier caso, para obtener los mejores resultados se aconseja utilizar mezclas expresamente preparadas para máquinas expreso.

El café debería salir siempre regularmente del portafiltro "Crema" sin gotear.

Es posible modificar la velocidad de salida del café cambiando ligeramente la dosis del café en el filtro y/o utilizando café con un grado de molienda diferente.

ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN RELATIVA AL SUMINISTRO DEL VAPOR O DEL AGUA CALIENTE, VERIFICAR QUE EL TUBO VAPOR (PANNARELLO) ESTÉ ORIENTADO HACIA LA CUBETA DE RECUPERACIÓN AGUA.

7 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

¡Peligro de sufrir quemaduras! Al comenzar el suministro pueden verificarse breves salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evítese tocarlo directamente con las manos.

- **(Fig.4B) -** En caso de que la máquina no esté activada encenderla mediante el interruptor general (2); se encenderá el testigo (3).
- Esperar el encendido del testigo de máquina lista (5).
- **(Fig.17) -** Colocar un recipiente o un vaso de té debajo del tubo vapor (pannarello). Abrir el pomo (7) "agua caliente/vapor" haciéndolo girar en sentido contrario al de las manecillas del reloj.
- **(Fig.18) -** Presionar el botón del café (4) para obtener la cantidad de agua requerida.
- Una vez obtenida la cantidad de agua caliente requerida presionar nuevamente el botón del café (4).
- **(Fig.19) -** Girar el pomo (7) en el sentido de las manecillas del reloj para cerrar el grifo. Retirar el recipiente con el agua caliente.

8 SUMINISTRO DEL VAPOR/ PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

¡Peligro de sufrir quemaduras! Al comenzar el suministro pueden verificarse breves salpicaduras de agua caliente.
El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evítese tocarlo directamente con las manos.

- **(Fig.4B) -** En caso de que la máquina no esté activada encenderla mediante el interruptor general (2); se encenderá el testigo (3).
- Esperar el encendido del testigo de máquina lista (5).
- **(Fig.20) -** Presionar el interruptor (6) vapor. Se apaga el testigo de máquina lista (5).
- Esperar el reencendido del testigo de máquina lista (5), ahora la máquina está lista para suministrar vapor.
- **(Fig.17) -** Colocar un recipiente debajo del tubo vapor y abrir el pomo (7) "agua caliente/vapor" durante algunos instantes, a fin de hacer salir el agua residual a través del tubo vapor (pannarello); después de

breve lapso comenzará a salir sólo vapor.

- **(Fig.19) -** Cerrar el pomo (7) y retirar el recipiente.
- Llenar con leche fría 1/3 del contenedor que se desea utilizar para preparar el capuchino.

i Para garantizar un mejor resultado en la preparación del capuchino, la leche utilizada debe estar fría.

- **(Fig.21) -** Sumergir el tubo vapor en la lecha a calentar y abrir el pomo (7); hacer girar el recipiente mediante lentos movimientos desde abajo hacia arriba a fin de obtener un calentamiento uniforme.
- **(Fig.22) -** Después de utilizar el vapor durante el tiempo requerido cerrar el pomo (7); retirar la taza con la leche batida.
- **(Fig.20) -** Presionar nuevamente el interruptor (6) vapor.
- Proceder con la carga del circuito descrita en el apart. 4.5 para volver operativa la máquina.

i El mismo sistema puede utilizarse para calentar otras bebidas.

- **(Fig.23) -** Una vez efectuada esta operación limpiar el tubo vapor con un paño húmedo.

9 LIMPIEZA

El mantenimiento y la limpieza pueden ser efectuados únicamente cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.

- No sumergir la máquina en el agua ni introducir ninguna de sus partes en el lavavajillas.
- No use alcohol etílico, disolventes y/o productos químicos agresivos.
- Se aconseja limpiar diariamente el depósito del agua y llenarlo con agua fresca.
- **(Fig.23) -** Después de haber calentado la leche, tomar una pequeña cantidad de agua caliente para efectuar la limpieza externa del tubo utilizando un paño humedecido.
- **(Fig.24) -** Diariamente vaciar y lavar la cuba receptora de gotas.
- Limpiar el aparato utilizando un paño suave humedecido con agua.
- **(Fig.16) -** Para efectuar la limpieza del portafiltro “Crema” se debe proceder de la siguiente forma:
  - extraer el filtro, sumergirlo en agua caliente y lavarlo cuidadosamente;
  - lavar la parte interna del portafiltro “Crema”.
- No secar la máquina ni sus componentes utilizando un horno microondas ni un horno convencional.

10 DESCALCIFICACIÓN

La acumulación de calcio tiene lugar con el uso del aparato; la descalcificación es necesaria cuando se observa una reducción del caudal del agua y, en todo caso, cada tres o cuatro meses.

i Si se desea efectuar personalmente esta operación, se puede utilizar un producto descalcificador para máquinas de café de tipo no tóxico ni nocivo, normalmente disponible en comercio.
Se aconseja utilizar el descalcificador Saeco.

⚠ ¡Atención! En ningún caso utilizar vinagre como descalcificador.

- Desmontar el deposito del agua y eliminar enteramente el agua residual presente en el interior del mismo.
- **(Fig.2) -** Mezclar el descalcificador con agua, tal como se indica en el envase del producto mismo y llenar el depósito del agua; montar el depósito en la máquina.
- **(Fig.4B) -** Presionar el interruptor general (2) para encender la máquina.

- **(Fig.5)** - Colocar un recipiente debajo del tubo vapor.
- Retirar con intervalos (una taza por vez) todo el contenido del depósito del agua, girando para ello el pomo vapor (7) en sentido contrario al de las manecillas del reloj y presionando el interruptor del café (4); para interrumpir el suministro presionar nuevamente el interruptor del café (4) y hacer girar el pomo vapor (7) en el sentido de las manecillas del reloj.
- **(Fig.4B)** - En cada intervalo se debe dejar que el descalcificador actúe durante 10-15 minutos, desconectando para ello la máquina mediante el interruptor general (2). Vaciar el recipiente.
- **(Fig.2)** - Una vez agotada la solución descalcificante, extraer el depósito del agua, enjuagarlo y llenarlo con agua potable fresca.
- **(Fig.3; Fig.5)** - Reinstalar el depósito en la máquina; vaciar el depósito del agua en 2/3 de su contenido girando para ello el pomo vapor (7) en sentido contrario al de las manecillas del reloj y presionando el interruptor del café (4); para interrumpir el suministro presionar nuevamente el interruptor del café (4) y hacer girar el pomo vapor (7) en el sentido de las manecillas del reloj.
- Dejar calentar la máquina y vaciar la parte restante del contenido del depósito del agua girando para ello el pomo vapor (7) en sentido contrario al de las manecillas del reloj y presionando el interruptor del café (4); para interrumpir el suministro presionar nuevamente el interruptor del café (4) y hacer girar el pomo vapor (7) en el sentido de las manecillas del reloj.

i Si se utiliza un producto diferente del que se ha aconsejado, se recomienda aplicar las instrucciones del fabricante que aparecen en el envase del producto descalcificador.

11 SERVICIO CON FRECUENCIA REGULAR

El servicio con frecuencia periódica de parte de un Centro de Asistencia Autorizado prolonga la duración y la fiabilidad de la máquina.

Se aconseja conservar el embalaje original, que se podrá usar como protección durante el transporte.

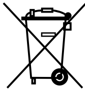
12 INFORMACIONES DE CARÁCTER LEGAL

- El presente manual de instrucciones para el uso contiene la información necesaria para un uso correcto, para las funciones operativas y para un cuidadoso mantenimiento del aparato.
- Tales contenidos, sumados a la aplicación de los mismos, representan la premisa indispensable para un uso sin peligro de la máquina, respetándose en todo momento las normas de seguridad durante su funcionamiento y mantenimiento.
- Si se desea obtener ulterior información o si se observa que en el presente manual de instrucciones de uso no han sido explicados con suficiente claridad algunos puntos que se estiman de interés, le rogamos comunicarse con su revendedor local o directamente con la empresa fabricante.
- Además, deseamos subrayar que el contenido del presente manual no forma parte de una convención anterior o ya existente ni de un acuerdo o contrato legal, por lo que no está sujeto a cambios de sentido por tales causas.
- Todas las obligaciones del fabricante se basan en el respectivo contrato de compraventa, que contiene también un reglamento completo y exclusivo por lo que concierne a las condiciones de la garantía.
- El alcance de las normas contractuales de garantía no se limita ni se extiende en base a las presentes explicaciones.

- Este manual de instrucciones de uso contiene información protegida por el derecho de autor.
- Este documento no puede ser fotocopiado ni traducido a otro idioma sin previa autorización escrita otorgada por el fabricante.

13 INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE VIDA ÚTIL

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

- El simbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
- Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.
- Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria acurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para abtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Problemas	Causas	Remedios
La máquina no se enciende	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
La bomba emite demasiado ruido	Falta agua en el depósito.	Rellenar con agua (apart. 4.4).
El café está demasiado frío	El testigo de temperatura lista (5) estaba apagado cuando se ha presionado el interruptor (4).	Esperar que el testigo se encienda.
	Portafiltro no montado para el precalentamiento (cap. 5).	Precalentar el portafiltro.
No se forma la espuma de la leche	Leche inadecuada.	Controlar su contenido de grasa.
El café fluye demasiado velozmente; no se forma la "Crema"	Cantidad insuficiente de café en el portafiltro.	Agregar café (cap. 5).
	Molienda demasiado gruesa.	Usar una mezcla diferente (cap. 6).
	Café viejo o inadecuado.	Usar una mezcla diferente (cap. 6).
El café no fluye o fluye sólo a gotas	Falta de agua.	Rellenar con agua (apart. 4.4).
	Molienda demasiado fina.	Usar una mezcla diferente (cap. 6).
	Café prensado en el portafiltro.	Revolver el café molido.
	Demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café en el portafiltro.
	Pomo (7) "Agua caliente/vapor" abierto.	Cerrar el pomo (7).
	Máquina calcificada.	Descalcificar la máquina (cap. 10).
	Filtro obstruido en el portafiltro.	Limpiar el filtro (cap. 9).
El café fluye por los bordes	Portafiltro mal montado en la unidad de suministro café.	Montar correctamente el portafiltro (cap. 5).
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpiar el borde del portafiltro.
	Guarnición de la caldera sucia o desgastada.	Limpiar o sustituir la guarnición.
	Demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café utilizando el dosificador.

Respecto de problemas no contemplados en la precedente tabla o en caso de que los remedios sugeridos no los resuelvan, sírvase contactar con un centro de asistencia.

1 GENERALIDADES

A máquina para café é indicada para a preparação de 1 ou 2 xícaras de café expresso e possui um tubo direcionável para o fornecimento do vapor e da água quente. Os comandos na parte superior do aparelho estão indicados por símbolos fáceis de entender.
A máquina foi projetada para o uso doméstico e não é indicada para um funcionamento contínuo do tipo profissional.

 **Atenção. Não se assumem responsabilidades por eventuais danos no caso de:**

- **Utilização errada e não conforme as finalidades previstas;**
- **Reparações não feitas nos centros de assistência autorizados;**
- **Alteração do cavo de alimentação;**
- **Alteração de qualquer componente da máquina;**
- **Utilização de peças de reposição e de acessórios não originais;**
- **Descalcificação não realizada e armazenagem em locais abaixo de 0°C.**

Nesses casos a garantia perde a sua validade.

1.1 Para facilitar a leitura

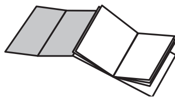


O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do usuário. Seguir cuidadosamente essas indicações para evitar ferimentos graves!

Fig.1
As referências às ilustrações, peças do aparelho ou elementos de comando são indicadas por números ou letras; neste caso, consultar a ilustração.



Este símbolo evidencia as informações que devem ser levadas em maior consideração para que a máquina seja usada do melhor modo.



Nas aba da capa encontram-se as ilustrações relacionadas ao texto. Manter esta página aberta enquanto as instruções para o uso estiverem sendo lidas.

1.2 Uso destas instruções para o uso

Conservar estas instruções para o uso em local seguro e anexá-las à máquina de café caso uma outra pessoa deva utilizá-la.

Para ulteriores informações ou no caso de problemas, consultar os especialistas competentes.

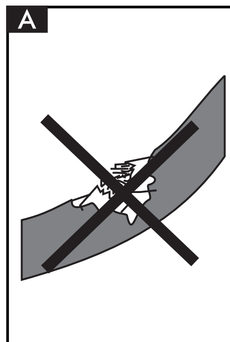
2 DADOS TÉCNICOS

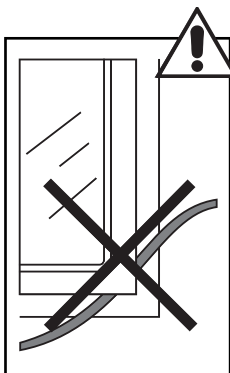
Tensão nominal	Ver etiqueta colocada no aprelho
Potência nominal	Ver etiqueta colocada no aparelho
Alimentação	Ver etiqueta colocada no aparelho
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões (l x h x p)	220 x 300 x 270
Peso	4 kg
Comprimento do cabo	1,2 m
Painel de comando	Na parte superior
Porta-filtro	Creme
Pannarello	Especial para cappuccinos
Reservatório	Extraível
Reservatório de água	1 litro
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Alumínio
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança da pressão da caldeira Termostato rearmado manualmente

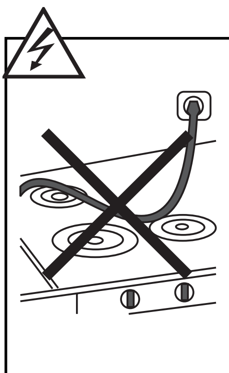
O fabricante reserva-se o direito de modificar as características técnicas do produto.

Máquina conforme a Diretiva Européia 89/336/CEE (Decreto legislativo 476 de 04/12/92) relativa à eliminação dos distúrbios radiotelevisivos.

A









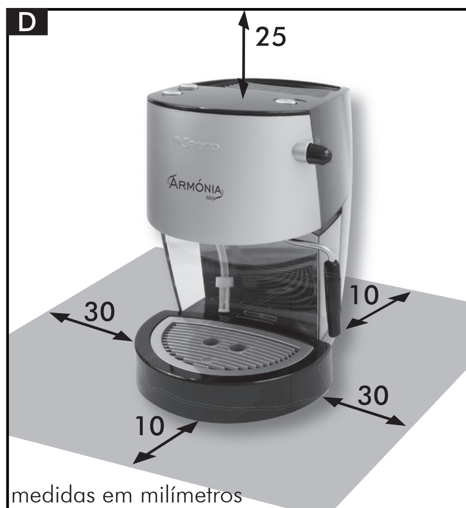
B



C



D



medidas em milímetros

E



3 NORMAS DE SEGURANÇA



Nunca colocar as peças ligadas à eletricidade em contato com a água; perigo de curto-circuito!
O vapor aquecido e a água quente podem provocar queimaduras!
Nunca direcionar o jato de vapor para as peças do corpo da máquina, tocar com cuidado o bico do vapor/água quente; perigo de queimaduras!

Destinação do uso

A máquina para café é prevista exclusivamente para o uso doméstico.
É proibido realizar modificações técnicas na máquina e utilizá-la para outros fins, devido aos riscos que estas atitudes comportam!
A máquina para café deve ser utilizada somente por adultos.

Alimentação de corrente

Ligar a máquina de café somente a uma tomada de corrente adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na etiqueta colocada no aparelho.

Cabo de alimentação (Fig.A)

Nunca usar a máquina para café se o cabo de alimentação apresentar defeitos.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído na fábrica ou num dos serviços de assistência aos clientes.Não passar o cabo de alimentação por ângulos, por arestas pontiagudas e sobre objetos muito quentes; protegê-lo do óleo.
Não carregar ou puxar a máquina para café pelo cabo de alimentação.
Não tirar o plugue da tomada puxando-o pelo cabo e não tocá-lo com as mãos molhadas.
Evitar que o cabo de alimentação penda livremente de mesas ou prateleiras.

Proteção a outras pessoas (Fig.B)

Certificar-se de que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina para café.
As crianças não têm noção do perigo ligado aos eletrodomésticos.
Não deixar os materiais usados para embalar a máquina ao alcance das crianças.

Perigo de queimaduras (Fig.C)

Evitar direcionar para si e/ou outros o jato de vapor aquecido e/ou a água quente.
Usar sempre as devidas alças.
Nunca retirar o porta-filtro “Creme” durante o fornecimento do café.
Durante a fase de aquecimento do grupo fornecedor de café podem sair gotas de água quente.

Local para a utilização (Fig.D)

Colocar a máquina para café num local seguro, onde ninguém possa derrubá-la ou ser ferido por ela.
Pode haver vazamento de água quente ou de vapor: **perigo de queimaduras!**
Não manter a máquina em temperatura inferior a 0°C; o gelo pode provocar danos na máquina.
Não usar a máquina para café ao ar livre.
Não apoiar a máquina sobre superfícies muito quentes e nas proximidades de chamas livres, para evitar que a estrutura se funda ou sofra danos.

Limpeza (Fig.E)

Antes de limpar a máquina é indispensável desativar todas as teclas e então soltar o plugue da tomada.
Além disto, esperar que a máquina se esfrie.
Nunca mergulhe a máquina na água! È severamente proibido tentar realizar intervenções dentro da máquina.
Não utilizar a água que ficou por alguns dias no depósito para fins alimentares, lavar o depósito e enchê-lo com água fresca potável.

Espaço para o uso e a manutenção (Fig.D)

Para que a máquina para café funcione bem e corretamente, aconselha-se:
- Escolher um plano de apoio bem nivelado;
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, limpo e com fácil acesso à tomada de corrente;
- Manter uma distância mínima da máquina em relação às paredes, tal com indicado na figura.

Como guardar a máquina

Quando a máquina permanecer sem uso por um período prolongado, desativá-la e desligar o plugue da tomada.
Guardá-la num local seco, no qual as crianças não tenham acesso.
Protegê-la do pó e da sujeira.

Reparações / Manutenção

No caso de problemas, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda do aparelho, desligar imediatamente o plugue da tomada.
Nunca colocar uma máquina com defeito para funcionar.
Somente os Centros de Assistência Autorizados podem efetuar intervenções e reparações.
No caso e intervenções não executadas de maneira adequada, declina-se qualquer responsabilidade por eventuais danos.

Anti-incêndio

Em caso de incêndio usar extintores com gás carbônico (CO_2). Não utilizar água ou extintores com pó.

Legenda dos componentes da máquina (Pag.3)

1 Reservatório de água
2 Interrutor geral
3 Luz de sinalização de máquina ligada
4 Interruptor de café
5 Luz de sinalização de máquina pronta
6 Interruptor de vapor
7 Botão (torneira) de água quente e vapor
8 Grupo fornecedor de café
9 Tubo de vapor (pannarello)
10 Cabo de alimentação
11 Recipiente recolhe-gotas + grade
12 Indicador de recipiente cheio
13 Chapa de apoio para xícaras
14 Porta-filtro “Creme”
15 Filtro para porta-filtro “Creme” (Único para o fornecimento de 1 ou 2 cafés)
16 Dosador para café

4 INSTALAÇÃO

Para a sua segurança e a segurança de terceiros, seguir cuidadosamente as "Normas de segurança" apresentadas no cap. 3.

4.1 Embalagem

A embalagem original foi projetada e realizada para proteger a máquina durante a expedição. Recomenda-se conservá-la para um eventual transporte no futuro.

4.2 Advertências para a instalação

Antes de instalar a máquina, seguir as seguintes prescrições de segurança:
- colocar a máquina em local seguro;
- certificar-se de que as crianças não tenham a possibilidade de brincar com a máquina;
- evitar que a máquina seja colocada em superfícies muito quentes ou próxima de chamas livres.

A máquina para café agora está pronta para ser ligada à rede elétrica.

4.3 Conexão à rede elétrica

⚠ **A corrente elétrica pode ser perigosa! Por isso, seguir cuidadosamente as normas de segurança.**

⚠ **Nunca utilizar um aparelho com cabo de alimentação defeituoso. O cabo deve ser substituído imediatamente por um Centro de Assistência Autorizado.**

A máquina para café deve ser ligada a uma tomada de corrente adequada.
A tensão do aparelho foi definida na fábrica. Certificar-se de que a tensão da rede corresponda às indicações apresentadas na etiqueta de identificação situada embaixo do aparelho.

- Certificar-se de que o interruptor geral (2) não esteja pressionado antes de ligar a máquina à rede elétrica.
- (Fig.4A) - Inserir o plugue na tomada de corrente atrás da máquina.
- Inserir o plugue da outra ponta do cabo numa tomada com a tensão adequada na parede.

4.4 Enchimento do reservatório de água

- (Fig.1) - Retirar o reservatório de água (1), prestando atenção para não causar danos ao tubo de aspiração da água.
- (Fig.2) - Enxaguá-lo e enchê-lo com água fria potável, evitando colocar uma quantidade excessiva.
- (Fig.3) - Recolocar o reservatório no seu lugare reposicionar o tubo solto anteriormente.

⚠ **Colocar sempre somente água fria potável não gaseificada no reservatório. A água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório. Não colocar a máquina para funcionar sem água: certificar-se de que exista uma quantidade suficiente de água dentro do reservatório.**

4.5 Carregamento do circuito

Antes de colocar a máquina para funcionar após um longo período de inatividade e depois de ter esvaziado a água, deve-se recarregar o circuito da máquina.

- (Fig.4B) - Pressionar o interruptor geral (2); a luz de sinalização (3) iluminase.
- (Fig.5) - Colocar um recipiente abaixo do tubo de vapor. Abrir a torneira (7) "água quente/vapor" rodando-a no sentido anti-horário.
- (Fig.6) - Pressionar o interruptor de café (4).
- Esperar que saia um jato regular de água do tubo de vapor (pannarello).
- Pressionar novamente o interruptor de café (4). Fechar o botão (7) "água quente/vapor" rodando-o no sentido horário (Fig.7). Remover o recipiente.

A máquina agora está pronta para o fornecimento de café e de vapor; consultar os respectivos capítulos para haver detalhes sobre o funcionamento.

5 FORNECIMENTO DO CAFÉ

⚠ Atenção! Durante o fornecimento do café é proibido retirar o porta-filtro “Creme”, rodando manualmente em sentido horário. Perigo de queimaduras.

- Durante esta operação, a luz de sinalização de máquina pronta (5) pode acender e apagar; isso deve ser considerado normal, não uma anomalia.
- Antes de usar a máquina, certificar-se de que a torneira (7) água quente/vapor esteja fechada e de que o reservatório da máquina contenha a quantidade suficiente de água.
- **(Fig.4B) -** Ligar a máquina, se não estiver ligada, usando o interruptor geral (2); a luz de sinalização (3) acende-se.
- Esperar que a luz de sinalização de máquina pronta (5) se acenda; agora a máquina está pronta para o fornecimento do café.
- **(Fig.8) -** Colocar o filtro (15) no porta-filtro “Creme” (14).
- **(Fig.10) -** Colocar o porta-filtro “Creme” de baixo para cima no grupo fornecedor (8)
- **(Fig.11) -** Rodar o porta-filtro da esquerda para a direita até que ele se bloqueie.
- Soltar a alça do porta-filtro “Creme”.
  Um sistema automático coloca a alça levemente para a esquerda. Este movimento garante que o porta-filtro “Creme” funcione perfeitamente.
- **(Fig.13) -** Pré-aquecer o porta-filtro “Creme”, pressionando o interruptor de café (4); a água começa a sair do porta-filtro “Creme” (esta operação é necessária somente para o primeiro café).
- Depois de ter deixado escorrer 50 cc de água, pressionar novamente o interruptor de café (4) para interromper o fornecimento de água quente.
- **(Fig.15) -** Retirar o porta-filtro “Crema” da máquina, rodando da direita para a esquerda e esvaziar a água residual.
- Com o porta-filtro “Creme” especial (14) existente na máquina, não é preciso trocar de filtro para obter um ou dois cafés.
- **(Fig.9) -** Colocar 1 ou 2 doses rasas de café moído no filtro para obter um ou dois cafés; limpar a borda do porta-filtro, retirando os resíduos de café.
- **(Fig.10) -** Colocar o porta-filtro “Creme” de baixo para cima no grupo fornecedor (8)
- **(Fig.11) -** Rodar o porta-filtro da esquerda para a direita até que ele se bloqueie.
- **(Fig.12) -** Pegar 1 ou 2 xícaras pré-aquecidas e colocá-las abaixo do porta-filtro “Creme”; verificar se estão corretamente colocadas abaixo dos furos de saída do café.
- **(Fig.13) -** Pressionar a tecla café (4).
- Quando for atingida a quantidade de café desejada, pressionar novamente a tecla café (4) para interromper o fornecimento do café e retirar as xícaras com café **(Fig.14)**.
- **(Fig.15) -** No final do fornecimento esperar al-guns segundos, retirar o portafiltro “Creme” e esvaziá-lo retirando os restos.

i Nota para a limpeza: manter limpo o filtro do porta-filtro “Creme”, retirando-o e lavando-o com água potável (Fig.16).

6 ESCOLHA DO TIPO DE CAFÉ - CONSELHOS

Em geral podem ser usados todos os tipos de café existentes no comércio.

No entanto, o café é um produto natural e o seu sabor muda dependendo da sua origem e da mistura que o compõe. É preferível, por isso, provar vários tipos até encontrar o café que mais se adequa ao gosto pessoal.

Para obter melhores resultados, recomenda-se usar uma mistura preparada para máquinas de café expresso.

O café deve sair de maneira regular do porta-

filtro “Creme”, sem gotejar.

A velocidade de saída do café pode ser modificada, mudando levemente a dose do café no filtro e/ou usando um café com grau de moagem diferente.

⚠ ANTES DE REALIZAR QUALQUER OPERAÇÃO RELATIVA AO FORNECIMENTO DO VAPOR OU DA ÁGUA QUENTE, CERTIFICARSE DE QUE O TUBO DE VAPOR (PANNARELLO) ESTEJA DIRECIONADO PARA O RECIPIENTE DE RECOLHIMENTO DA ÁGUA.

7 FORNECIMENTO DA ÁGUA QUENTE

⚠ **Perigo de queimaduras! No início do fornecimento podem verificarse breves jatos de água quente. O tubo de fornecimento pode atingir temperaturas elevadas: evitar tocá-lo diretamente com as mãos.**

- **(Fig.4B) -** Ligar a máquina, se não estiver ligada, usando o interruptor geral (2); a luz de sinalização (3) acende-se.
- Esperar que a luz de sinalização de máquina pronta (5) se acenda.
- **(Fig.17) -** Colocar um recipiente ou uma xícara de chá abaixo do tubo de vapor (pannarello).
  Abrir o botão (7) “Água quente/vapor” rodando-o em sentido anti-horário.
- **(Fig.18) -** Pressionar a tecla café (4) para que a água saia até atingir a quantidade desejada.
- Quando tiver sido retirada a quantidade de água quente desejada, pressionar novamente a tecla café (4).
- **(Fig.19) -** Rodar o botão (7) em sentido horário para fechar a torneira. Retirar o recipiente com água quente.

8 FORNECIMENTO DO VAPOR/PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO

⚠ **Perigo de queimaduras! No início do fornecimento podem verificar-se breves jatos de água quente. O tubo de fornecimento pode atingir temperaturas elevadas: evitar tocá-lo diretamente com as mãos.**

- **(Fig.4B) -** Ligar a máquina, se não estiver ligada, usando o interruptor geral (2); a luz de sinalização (3) acende-se.
- Esperar que a luz de sinalização de máquina pronta (5) se acenda.
- **(Fig.20) -** Pressionar o interruptor (6) de vapor. A luz de máquina pronta (5) apaga.
- Esperar que a luz de máquina (5) pronta se reacenda; neste ponto a máquina está pronta para o fornecimento do vapor.
- **(Fig.17) -** Colocar um recipiente abaixo do tubo de vapor e abrir a torneira (7) “Água quente/vapor” por alguns instantes, para que a água residual saia do tubo de vapor (pannarello); em pouco tempo começará a sair somente vapor.
- **(Fig.19) -** Fechar a torneira (7) e retirar o recipiente.
- Encher 1/3 do recipiente que se deseja utilizar para preparar o cappuccino com leite frio.

ℹ **Para garantir o melhor resultado na preparação do cappuccino, deve-se usar leite frio.**

- **(Fig.21) -** Mergulhar o tubo de vapor no leite a ser aquecido e abrir a torneira (7); rodar o recipiente com movimentos lentos de baixo para cima, para aquecer de maneira uniforme.
- **(Fig.22) -** Depois de ter utilizado o vapor pelo tempo desejado, fechar a torneira (7); retirar a xícara com o leite espumado.
- **(Fig.20) -** Pressionar novamente o interruptor (6) de vapor.

- Carregar o circuito, tal como descrito no parág.4.5, deixando a máquina preparada para a próxima operação.

O mesmo sistema pode ser usado para aquecer outras bebidas.

- **(Fig.23) -** Depois desta operação, limpar o tubo de vapor com um pano úmido.

9 LIMPEZA

A manutenção e a limpeza devem ser feitas somente com a máquina fria e desligada da tomada elétrica.

- Não mergulhar a máquina na água e não colocar os seus componentes na máquina de lavar louças.
- Não utilizar álcool etílico, solventes e/ou agentes químicos agressivos.
- Recomenda-se limpar diariamente o reservatório de água e enchê-lo com água fria.
- **(Fig.23) -** Depois de ter aquecido o leite, retirar uma pequena quantidade de água quente para a limpeza do tubo e limpá-lo externamente com um pano úmido.
- **(Fig.24) -** Esvaziar o recipiente recolhe-gotas diariamente e lavá-lo.
- Para limpar o aparelho usar um pano macio umedecido com água.
- **(Fig.16) -** Para limpar o porta-filtro “Creme”, proceder como segue:
  - Retirar o filtro, mergulhá-lo na água quente e lavá-lo com cuidado.
  - Lavar o porta-filtro “Creme” por dentro.
- Não secar a máquina e/ou os seus componentes no forno a microondas e/ou num forno convencional.

10 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece com o uso do aparelho; a descalcificação é necessária a cada 3 a 4 meses de uso da máquina e/ou quando se observa uma redução da capacidade da água.

Caso se deseje realizá-la pessoalmente, pode-se utilizar um produto descalcificante para máquinas de café do tipo não tóxico e/ou nocivo, normalmente encontrado no comércio.
Recomenda-se o uso do produto descalcificante Saeco.



Atenção! Não utilizar o vinagre como descalcificante.

- Retirar o reservatório de água e esvaziar a água residual.
- **(Fig.2) -** Misturar o descalcificante com água, tal como especificado na embalagem do produto descalcificante e encher o reservatório da máquina.
- **(Fig.4B) -** Ligar a máquina pressionando, o interruptor geral (2).
- **(Fig.5) -** Colocar um recipiente abaixo do tubo de vapor.
- Retirar intervaladamente (uma xícara por vez) todo o conteúdo do reservatório de água rodando a torneira de vapor (7) em sentido anti-horário e pressionando o interruptor de café (4); para interromper o fornecimento pressionar novamente o interruptor café (4) e rodar o botão de vapor (7) no sentido horário.
- **(Fig.4B) -** Durante os intervalos deve-se deixar que o decalcificante atue por aproximadamente 10 a 15 minutos, desligando a máquina através do interruptor geral (2). Esvaziar o recipiente.
- **(Fig.2) -** Terminada a solução descalcificante, retirar o reservatório de água, enxaguá-lo e enchê-lo com água fria potável.

- **(Fig.3; Fig.5) -** Colocar novamente o reservatório na máquina; esvaziar 2/3 do conteúdo do reservatório de água, rodando o botão de vapor (7) em sentido anti-horário e pressionando o interruptor de café (4); para interromper o fornecimento, pressionar novamente o interruptor café (4) e rodar o botão de vapor (7) em sentido horário.
- Deixar que a máquina se aqueça e esvaziar o conteúdo restante do reservatório de água, rodando o botão de vapor (7) em sentido anti-horário e pressionando o interruptor café (4); para interromper o fornecimento, pressionar novamente o interruptor café (4) e rodar o botão vapor (7) em sentido horário.

i Caso seja utilizado um produto diferente do aconselhado, recomenda-se respeitar as instruções do fabricante apresentadas na embalagem do produto descalcificante.

11 MANUTENÇÃO COM INTERVALOS REGULARES

A manutenção com intervalos regulares feita por um Centro de Assistência Autorizado prolonga a durabilidade e a confiabilidade na máquina.

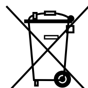
Conservar a embalagem original, que poderá servir como proteção durante o transporte.

12 INFORMAÇÕES DE CARÁTER JURÍDICO

- Estas instruções para o uso contêm as informações necessárias para o emprego correto, para as funções operacionais e para a manutenção acurada do aparelho.
- Ter estes conhecimentos e observar as presentes instruções representam uma premissa para usar o aparelho sem perigo, respeitando as normas de segurança e realizando as manutenções necessárias.
- Caso se deseje ulteriores informações ou caso existam detalhes que se considera não terem sido explicados de maneira clara, pedimos para que se entre em contato com o revendedor local ou diretamente com a empresa fabricante.
- Além disto, gostaríamos de salientar que o conteúdo destas instruções de uso não são parte de uma convenção precedente ou já existente, de um acordo ou de um contrato legal e que não mudam a sua substância.
- Todas as obrigações do fabricante baseiam-se no respectivo contrato de compra e venda, que contém também o regulamento completo e exclusivo relativo às prestações de garantia.
- As normas de garantia contratuais não são limitadas ou estendidas com base nas presentes explicações.
- As instruções para o uso contêm informações protegidas pelos direitos de autor.
- Não é permitido fotocopiar ou traduzir numa outra língua sem um acordo prévio escrito por parte do Fabricante.

13 INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO EM FIM DE VIDA ÚTIL

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

- O simbolo  impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.
- Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem.
- Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada.
- Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
A máquina não liga	Máquina não ligada à rede elétrica.	Ligar a máquina à rede elétrica.
A bomba está fazendo muito barulho.	Falta água no reservatório.	Encher com água (parág.4.4).
O café está muito frio.	A luz de sinalização de temperatura pronta (5) estava apagada quando foi pressionado o interruptor (4).	Esperar que a luz de sinalização se acenda.
	Porta-filtro não colocado para o pré-aquecimento (cap. 5).	Pré-aquecer o porta-filtro.
Não se forma a espuma do leite.	Leite não adequado.	Verificar o teor de gordura.
O café sai rápido demais e não se forma o “creme”.	Muito pouco café no porta-filtro.	Adicionar café (cap.5).
	Moagem muito grossa.	Usar uma mistura diferente (cap.6).
	Café velho ou não adequado.	Usar uma mistura diferente (cap. 6).
O café não sai ou sai em gotas.	Falta água.	Encher com água (parág.4.4).
	Moagem fina demais.	Usar uma mistura diferente (cap. 6).
	Café pressionado no porta-filtro.	Remover o pó de café.
	Café demais no porta-filtro.	Reduzir a quantidade de café no porta-filtro.
	Botão (7) “Água quente/vapor” aberto.	Fechar o botão.
	Máquina com calcário.	Descalcificar a máquina (cap.10).
	Filtro no porta-filtro obstruído.	Limpar o filtro (cap.9).
O café sai pelas bordas.	Porta-filtro mal colocado no grupo fornecedor de café.	Colocar corretamente o porta-filtro (cap.).
	Borda superior do porta-filtro suja.	Limpar a borda do porta-filtro.
	Guarnição da caldeira suja ou desgastada.	Limpar ou substituir a guarnição.
	Café demais no porta-filtro.	Reduzir a quantidade de café usando o dosador.

Para os problemas não contemplados pela tabela cima ou caso as soluções sugeridas não os resolvam, consultar um centro de assistência.

1 ALGEMEEN

Het koffiezetapparaat is bedoeld voor de bereiding van 1 of 2 kopjes espressokoffie, en beschikt over een in richting instelbaar buisje voor de afgifte van stoom en heet water. De bedieningselementen op de bovenkant van het apparaat zijn van symbolen voorzien, zodat ze makkelijk begrepen kunnen worden. Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor een continu, professioneel gebruik.

 **Let op. Men stelt zich niet aansprakelijk voor schade die het gevolg is van:**

- **Foutief gebruik en gebruik dat niet overeenstemt met het beoogde gebruiks-doel;**
- **Reparaties die niet uitgevoerd zijn door bevoegde servicecentra;**
- **Onklaar gemaakte voedingskabel;**
- **Onklaar maken van ongeacht welk onderdeel van het apparaat;**
- **Gebruik van niet originele vervangingsonderdelen en accessoires;**
- **Uitgebleven ontkalking en opslag in ruimtes beneden de 0°.**

In deze gevallen vervalt de garantie.

1.1 Ter vereenvoudiging van het lezen

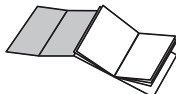


De waarschuwingsdriehoek duidt op alle instructies die van belang zijn voor de veiligheid van de gebruiker. Houdt u zich strikt aan deze aanwijzingen om ernstig letsel te voorkomen!

Afb.1
De verwijzing naar illustraties, delen van het apparaat, bedieningselementen enz.., bestaat uit nummers of letters. In dit geval wordt naar een illustratie verwezen.



Dit symbool duidt op de informatie waar u, voor een beter benut van het apparaat, vooral rekening mee dient te houden.



De illustraties die bij de tekst horen bevinden zich op de omslag.
Houdt deze pagina geopend wanneer de u de instructies voor het gebruik leest.

1.2 Gebruik van deze gebruiksaanwijzing

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek en voeg ze bij het koffiezetapparaat wanneer iemand anders het apparaat gaat gebruiken.

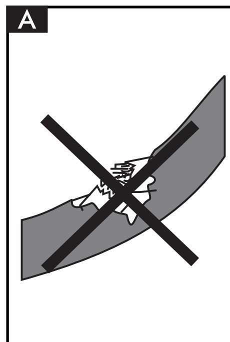
Voor verdere informatie dient u zich tot bevoegde vakkundigen te richten.

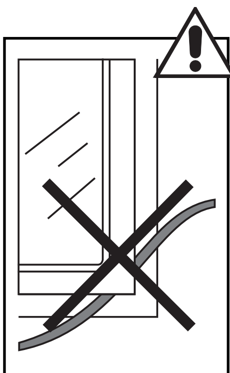
2 TECHNISCHE GEGEVENS

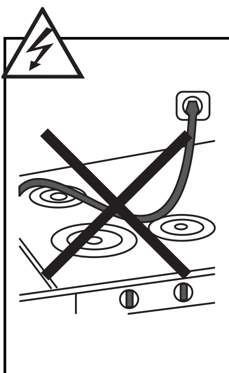
Nominale spanning	Zie plaatje op het apparaat
Nominaal vermogen	Zie plaatje op het apparaat
Voeding	Zie plaatje op het apparaat
Materiaal behuizing	Thermoplastic
Afmetingen (l x h x d)	220 x 300 x 270
Gewicht	4 kg
Lengte kabel	1,2 m
Bedieningspaneel	Op de bovenkant
Filterhouder	Crema
Pannarello	Speciaal voor cappuccino
Reservoir	Uittrekbaar
Waterreservoir	1 liter
Druk pomp	15 bar
Ketel	Aluminium
Veiligheidsvoorzieningen	Veiligheidsklep druk ketel Thermostaat met handmatige reset

De fabrikant behoudt zich het recht voor de technische kenmerken van het produkt te veranderen.

Apparaat in overeenstemming met de Europese Richtlijn 89/336/EEG (Wetsdecreet 476 van 04/12/92) met betrekking tot de opheffing van radio- en televisiestoringen.


A

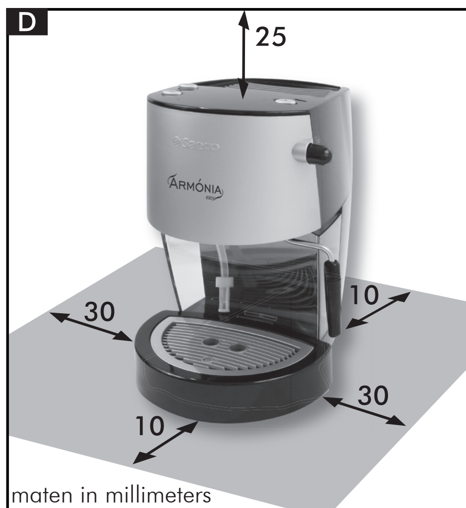





OIL


B
ARMÓNIA
easy


C
ARMÓNIA
easy


D
25
30
10
30
10
ARMÓNIA
easy
maten in millimeters


E
ARMÓNIA
easy

3 VEILIGHEIDSNORMEN



De onder stroom staande delen nooit in aanraking met water brengen: gevaar voor kortsluiting! De oververhitte stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Nooit de stoom- of heetwaterstraal op lichaamsdelen richten. Raak het stoom- /heetwaterpijpje voorzichtig aan: gevaar voor brandwonden!

Bestemming

Het koffiezetapparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
Het is verboden technische wijzigingen aan te brengen of het apparaat op onjuiste wijze te gebruiken in verband met risico's die daaraan verbonden zijn!
Het koffiezetapparaat mag alleen door volwassenen gebruikt worden.

Aansluiting op het net

Sluit het koffiezetapparaat alleen aan op een geschikt stopcontact.
De spanning dient overeen te komen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat.

Voedingskabel (Afb.A)

Gebruik het koffiezetapparaat nooit wanneer de voedingskabel defect is.
Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn klantenservice vervangen worden.
Laat de voedingskabel niet over scherpe hoeken en randen of over zeer hete voorwerpen lopen en bescherm de kabel tegen olie.
Draag of trek het koffiezetapparaat niet met de voedingskabel.
Trek de kabel niet aan de stekker uit het stopcontact en raak hem niet met natte handen aan.
Zorg ervoor dat het snoer niet vrij omlaag hangt van tafels of planken.

Bescherming van anderen (Afb.B)

Controleer of kinderen niet de mogelijkheid hebben met het apparaat te spelen.
Kinderen hebben geen besef van gevaren die verbonden zijn aan elektrische huishoudelijke apparatuur.
Laat het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet binnen het bereik van kinderen.

Gevaar voor brandwonden (Afb.C)

Vermijd het de straal oververhitte stoom en/of heet water op uzelf en/of op anderen te richten.
Gebruik altijd de betreffende handgrepen of knoppen.
Nooit de filterhouder "Crema" uitschakelen (verwijderen) tijdens de koffieafgifte.
Tijdens de verwarmingsfase van de koffie-afgiftegroep kunnen druppels heet water naar buiten komen.

Plaatsing (Afb.D)

Plaats het koffiezetapparaat op een veilige plaats waar niemand het kan omstoten of erdoor verwond kan raken.
Er kan heet water of oververhitte stoom naar buiten komen: **gevaar voor brandwonden!**
De machine niet in een ruimte met een lagere temperatuur dan 0°C plaatsen; er bestaat het gevaar dat het apparaat door bevriezing beschadigd wordt.
Gebruik het koffiezetapparaat niet in de openlucht.
Plaats het apparaat niet op zeer hete oppervlakken en in de nabijheid van open vuur om te voorkomen dat de ombouw smelt of op andere wijze beschadigd raakt.

Reiniging (Afb.E)

Voordat u het apparaat reinigt, dient u alle toetsen uit te schakelen en vervolgens de stekker uit het stopcontact te trekken.
Wacht vervolgens tot het apparaat afgekoeld is. Het apparaat nooit in water dompelen! Het is streng verboden reparaties te verrichten aan

het binnenwerk van het apparaat.
Gebruik het water dat enkele dagen in het waterreservoir heeft gestaan niet voor voedingsdoeleinden, was het reservoir met vers drinkwater.

Ruimte voor gebruik en onderhoud (Afb.D)

Voor een juiste, goede werking van het koffiezetapparaat wordt het volgende geadviseerd:
- Kies een vlakke ondergrond;
- Kies een ruimte die voldoende verlicht en schoon is en een goed toegankelijk stopcontact heeft;
- Zorg voor een minimumafstand tussen de machine en de wanden, zoals de afbeelding toont.

Bewaren van het apparaat

Indien het apparaat lange tijd niet gebruikt zal worden dan schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Bewaar het apparaat op een droge plek die niet toegankelijk is voor kinderen. Bescherm het apparaat tegen stof en vuil.

Reparaties / Onderhoud

Bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
Stel nooit een defect apparaat in werking. Alleen een Bevoegd Servicecentrum mag ingrepen en reparaties uitvoeren.
Bij ingrepen die niet correct zijn uitgevoerd wordt alle aansprakelijkheid voor eventuele schade afgewezen.

Brandpreventie

Gebruik brandblusapparaten met kooldioxyde (CO_2) in het geval van brand. Gebruik geen water of poederblusapparaten.

Legenda componenten van het apparaat (Pag.3)

1 Waterreservoir
2 Hoofdschakelaar
3 Controlelampje apparaat ingeschakeld
4 Koffieschakelaar
5 Controlelampje apparaat gereed
6 Stoomschakelaar
7 Knop kraan heet water/stoom
8 Koffieafgiftegroep
9 Stoompijpje (pannarello)
10 Voedingskabel
11 Druppelopvangbak + rooster
12 Indicator bak vol
13 Plaat voor kopjes
14 “Crema” filterhouder
15 Filter voor “Crema” filterhouder
(Eén enkel filter voor de afgifte van zowel 1 als 2 kopjes koffie)
16 Maatlepel koffie

4 INSTALLATIE

Neem, voor uw eigen veiligheid en die van anderen, de "Veiligheidsvoorschriften" van hoofdstuk 3 nauwgezet in acht.

4.1 Verpakking

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en gemaakt om het apparaat te beschermen tijdens het transport.
Men raadt aan deze verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

4.2 Waarschuwingen m.b.t. de installatie

Houdt u zich vóór het installeren van het apparaat aan de volgende veiligheidsvoorsc hriften:
- zet het apparaat op een veilige plek;
- controleer of kinderen niet met het apparaat kunnen spelen;
- zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur.

Het koffiezetapparaat is nu gereed om op het elektriciteitsnet te worden aangesloten.

4.3 Elektrische aansluiting

⚠ **Elektriciteit kan gevaarlijk zijn ! Houdt u zich daarom nauwgezet aan de veiligheidsvoorschriften.**

⚠ **Gebruik nooit defecte kabels! Defecte kabels en stekkers moeten onmiddellijk worden vervangen door een Bevoegd Servicecentrum.**

Het koffiezetapparaat moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact.
De spanning van het apparaat is in de fabriek ingesteld.
Controleer of de netspanning overeenkomt met de aanwijzingen op het identificatieplaatje op de onderkant van het apparaat.

- Controleer of de hoofdschakelaar (2) niet ingedrukt is voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.
- **(Afb.4A) -** Steek de stekker in de aansluiting op de achterkant van het apparaat.
- Steek de stekker aan de andere kant van de kabel in een wandstopcontact met geschikte spanning.

4.4 Het waterreservoir vullen

- **(Afb.1) -** Trek het waterreservoir (1) naar buiten en zorg ervoor de aanzuigleiding niet te beschadigen.
- **(Afb.2) -** Spoel het reservoir en vul het met vers drinkwater. Giet geen overmatige hoeveelheid water naar binnen.
- **(Afb.3) -** Plaats het reservoir terug op zijn plaats en plaats de eerder naar buiten getrokken leiding terug.

⚠ **Vul het reservoir altijd en uitsluitend met koud, niet koolzuurhoudend water.**
Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir beschadigen. Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in zit: controleer of er voldoende water in het reservoir zit.

4.5 Het circuit vullen

Als u het apparaat weer wilt aanzetten, nadat het lange tijd niet gebruikt is en het water opgeraakt is, dan moet het circuit van het apparaat weer worden gevuld.

- **(Afb.4B) -** Druk op de hoofdschakelaar (2), het controlelampje (3) zal gaan branden.
- **(Afb.5) -** Plaats een kan onder het stoompijpje. Open knop (7) "heet water/stoom", door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- **(Afb.6) -** Druk op de koffieschakelaar (4).
- Wacht tot er een regelmatige waterstroom uit het stoompijpje ("Pannarello") komt.
- Druk opnieuw op de koffieschakelaar (4). Sluit knop (7) "heet water/stoom" door deze met de wijzers van de klok mee te

draaien **(Afb.7)**. Neem de kan weg.

Het apparaat is nu gereed voor de afgifte van koffie en stoom. Zie de volgende hoofdstukken voor details over de werking.

5 AFGIFTE VAN DE KOFFIE

Attentie!
Tijdens de koffieafgifte is het verboden de "Crema" filterhouder los te koppelen, door deze handmatig met de wijzers van de klok mee te draaien. Brandwondengevaar.

- Tijdens deze bewerking kan het voorkomen dat het controlelampje 'apparaat gereed' (5) aan en uit gaat. Dit moet men als een gewone gang van zaken beschouwen en niet als een storing van het apparaat.
- Controleer, vóór het gebruik, of de heet water/stoomknop (7) is dichtgedraaid en of het waterreservoir van het apparaat voldoende water bevat.
- **(Afb.4B) -** Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar (2), indien deze nog niet was ingeschakeld. Het controlelampje (3) gaat nu aan.
- Wacht tot het controlelampje 'apparaat gereed' (5) aangaat. Nu is het apparaat gereed voor de afgifte van koffie.
- **(Afb.8) -** Plaats het filter (15) in de "Crema" filterhouder (14).
- **(Afb.10) -** Plaats de "Crema" filterhouder van onderaf in de koffieafgiftegroep (8)
- **(Afb.11) -** Draai de filterhouder van links naar rechts tot blokkering plaatsvindt.
- Laat nu het handvat van de „Crema" filterhouder los. Een automatisch systeem doet de handgreep nu lichtjes naar links bewegen. Deze beweging garandeert de perfecte werking van de „Crema" filterhouder.
- **(Afb.13) -** Verwarm de „Crema" filterhouder voor door op de koffieschakelaar te drukken (4). Het water begint nu uit de „Crema" filterhouder naar buiten te komen (deze handeling is alleen nodig voor het eerste kopje koffie dat men zet).
- Na 50cc water te hebben laten wegstromen drukt u opnieuw op de koffieschakelaar (4), om de heetwaterafgifte te stoppen.
- **(Afb.15) -** Verwijder de „Crema" filterhouder uit het apparaat door het van rechts naar links te draaien en voer het overtollige water af.
- Met de speciale „Crema" filterhouder (14) waarover het apparaat beschikt, is het niet nodig een nieuw filter te gebruiken. U kunt één of twee kopjes koffie zetten.
- **(Afb.9) -** Doe 1 of 2 afgestreken maatlepels gemalen koffie in het filter, voor het zetten van één of twee kopjes koffie. Verwijder de overtollige koffie van de randen van het filter.
- **(Afb.10) -** Plaats de "Crema" filterhouder van onderaf in de koffieafgiftegroep (8)
- **(Afb.11) -** Draai de filterhouder van links naar rechts tot blokkering plaatsvindt.
- **(Afb.12) -** Neem nu 1 of 2 voorverwarmde kopjes van het kopjesplateau en plaats ze onder de „Crema" filterhouder. Controleer of ze precies onder de gaten staan waaruit de koffie komt.
- **(Afb.13) -** Druk op de koffietoets (4).
- Wanneer de gewenste hoeveelheid koffie bereikt is, drukt u opnieuw op de koffietoets (4) om de koffieafgifte te stoppen en de kopjes koffie weg te nemen **(Afb.14)**.
- **(Afb.15) -** Nadat de koffieafgifte gestopt is, dient u enkele seconden te wachten. Vervolgens verwijdert u de „Crema" filterhouder en gooit u het koffiedik weg.

i **Opmerking m.b.t. de reiniging: houd de filter van de "Crema" filterhouder schoon door deze naar buiten te trekken en met leidingwater om te spoelen (Afb.16).**

6 KEUZE VAN DE KOFFIE - WENKEN

In principe kunnen alle bestaande, in de handel verkrijgbare koffiesoorten gebruikt worden.

Koffie is echter een natuurlijk product en de smaak varieert al naargelang de oorsprong en de melange. U kunt daarom het best verschillende soorten gebruiken om de koffie te ontdekken die het best bij uw persoonlijke smaak past.

Voor betere resultaten wordt het echter aangeraden om melanges te gebruiken die uitdrukkelijk voor espressokoffie-zetapparaten bereid zijn.

De koffie behoort altijd op regelmatige wijze en zonder te druppelen uit de "Crema" filterhouder te komen.

De snelheid waarbij de koffie naar buiten komt kan gewijzigd worden door de hoeveelheid koffie in het filter enigszins te wijzigen en/of koffie met een andere maalgraad te gebruiken.

⚠ **VOORDAT U IEDERE WILLEKEURIGE INGREEP VERRICHT M.B.T. DE AFGIFTE VAN STOOM OF HEET WATER DIENT U TE CONTROLEREN OF HET STOOMPIJPJE (PANNARELLO) BOVEN DE DRUPPELOPVANGBAK GEPLAATST IS.**

7 DE AFGIFTE VAN HEET WATER

⚠ **Gevaar voor brandwonden! Bij het begin van de afgifte kunnen even spatten heet water vrijkomen. Het afgiftepijpje kan erg heet worden: vermijd het deze rechtstreeks met de handen aan te raken.**

- **(Afb.4B) -** Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar (2), indien deze nog niet was ingeschakeld. Het controlelampje (3) gaat nu aan.
- Wacht tot het controlelampje 'apparaat gereed' (5) aangaat.
- **(Afb.17) -** Plaats een kan of theeglas onder het stoompijpje (pannarello).
  Open knop (7) "heet water/stoom" door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- **(Afb.18) -** Druk op de koffietoets (4) om water naar buiten te laten komen tot de gewenste hoeveelheid bereikt wordt.
- Wanneer de gewenste hoeveelheid heet water bereikt is, drukt u opnieuw op de koffietoets (4).
- **(Afb.19) -** Draai knop (7) met de wijzers van de klok mee om de kraan te sluiten. Neem de kan met heet water weg.

8 DE AFGIFTE VAN STOOM / BEREIDING VAN DE CAPPUCCINO

⚠ **Gevaar voor brandwonden! Bij het begin van de afgifte kunnen even spatten heet water vrijkomen. Het afgiftepijpje kan erg heet worden: vermijd het deze rechtstreeks met de handen aan te raken.**

- **(Afb.4B) -** Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar (2), indien deze nog niet was ingeschakeld. Het controlelampje (3) gaat nu aan.
- Wacht tot het controlelampje 'apparaat gereed' (5) aangaat.
- **(Afb.20) -** Druk op de stoomschakelaar (6). Het controlelampje "apparaat gereed" (5) gaat uit.
- Wacht tot het controlelampje „apparaat gereed" (5) weer aangaat. Nu is het apparat gereed voor de afgifte van de stoom.
- **(Afb.17) -** Plaats een kan onder het stoompijpje en open enkele ogenblikken knop (7) "Heet water/stoom", zodat het resterende

water uit het stoompijpje (pannarello) komt; na korte tijd zal alleen stoom naar buiten komen.

- **(Afb.19) -** Sluit knop (7) en neem de kan weg.
- Vul de kan, die men voor de bereding van de cappuccino wil gebruiken, voor 1/3 met koude melk.

i Voor het beste resultaat bij de bereiding van een cappuccino, dient u koude melk te gebruiken.

- **(Afb.21) -** Steek het stoompijpje in de te verwarmen melk en draai de knop (7) open. Beweeg de kan met langzame bewegingen van beneden naar boven zodat een gelijkmatige opwarming plaatsvindt.
- **(Afb.22) -** Nadat u de stoom gedurende de gewenste tijd gebruikt heeft sluit u knop (7); neem de kop met de geklopte melk weg.
- **(Afb.20) -** Druk opnieuw op de stoomschakelaar (6).
- Ga over tot de vulling van het circuit zoals beschreven wordt in par. 4.5, om het apparaat gereed te maken voor de werking.

i Het zelfde systeem kan ook gebruikt worden voor de verwarming van andere dranken.

- **(Afb.23) -** Reinig het stoompijpje nu met een vochtige doek.

9 REINIGING

Het onderhoud en de reiniging mogen uitsluitend plaatsvinden als het apparaat is afgekoeld en losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

- Dompel het apparaat nooit onder in water en zet de onderdelen niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen ethylalcohol, oplosmiddelen en/of agressieve chemische stoffen.
- Het wordt geadviseerd het waterreservoir dagelijks schoon te maken en met vers water te vullen.
- **(Afb.23) -** Na melk te hebben opgewarmd, dient een kleine hoeveelheid warm water te worden afgenomen om het pijpje schoon te maken; neem het aan de buitenkant af met een vochtige doek.
- **(Afb.24) -** Leeg en reinig dagelijks de druppelopvangbak.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat een in water vochtig gemaakte zachte doek.
- **(Afb.16) -** Voor de reiniging van de "Crema" filterhouder gaat u als volgt te werk:
  - Haal het filter los, dompel het in warm water en was het zorgvuldig.
  - Was de binnenkant van de "Crema" filterhouder.
- Droog het apparaat en/of de onderdelen nooit in een magnetron en/of een oven.

10 ONTKALKEN

De kalkvorming ontstaat tijdens het gebruik van het apparaat. Men dient iedere 3-4 maanden en/of wanneer men een verminderde watertoevoer waarneemt, het apparaat te ontkalken.

i Indien u zelf de ontkalking van het apparaat wil uitvoeren dan kunt u ontkalkingsproducten voor koffiezetapparaten gebruiken die niet toxisch en/of schadelijk zijn en gewoon in de handel verkrijgbaar zijn.
Er wordt geadviseerd gebruik te maken van het ontkalkingsproduct Saeco.



Let op! In geen geval azijn als ontkalkingsmiddel gebruiken.

- Verwijder het waterreservoir en spoel het overtollige water weg.
- **(Afb.2) -** Meng het ontkalkingsproduct met water, zoals op de verpakking van het product wordt aangeduid en vul er het water-

reservoir mee. Plaats het reservoir weer in het apparaat.

- **(Afb.4B) -** Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar (2).
- **(Afb.5) -** Plaats een kan onder het stoompijpje.
- Leeg met tussenpozen (een kop per keer) de gehele inhoud van het waterreservoir door de stoomknop (7) tegen de wijzers van de klok in te draaien en door op de koffieschakelaar (4) te drukken; om de afgifte te stoppen drukt u opnieuw op de koffieschakelaar (4) en draait u stoomknop (7) met de wijzers van de klok mee.
- **(Afb.4B) -**Tijdens de afzonderlijke tussenpozen moet u het ontkalkingsproduct ongeveer 10-15 minuten laten inwerken en het apparaat uitschakelen met de hoofdschakelaar (2). Leeg de kan.
- **(Afb.2) -** Is de ontkalkingsoplossing geheel afgevoerd, verwijder dan het waterreservoir, spoel het en vul het met vers drinkwater.
- **(Afb.3; Afb.5) -** Plaats het reservoir terug in het apparaat; leeg 2/3 van de inhoud van het waterreservoir door de stoomknop (7) tegen de wijzers van de klok in te draaien en door op de koffieschakelaar (4) te drukken; om de afgifte te stoppen drukt u opnieuw op de koffieschakelaar (4) en draait u de stoomknop (7) met de wijzers van de klok mee.
- Laat het apparaat opwarmen en leeg de resterende inhoud van het waterreservoir door de stoomknop (7) tegen de wijzers van de klok in te draaien en door op de koffieschakelaar (4) te drukken; om de afgifte te stoppen drukt u opnieuw op de koffieschakelaar (4) en draait u de stoomknop (7) met de wijzers van de klok mee.

i Wanneer u een ander product gebruikt dan het aangeraden soort product dan dient u in ieder geval de instructies van de fabrikant op te volgen die op de verpakking van dit ontkalkingsproduct staan.

11 REGELMATIGE SERVICE

Regelmatige service door een Erkend Servicecentrum verlengt de levensduur en de betrouwbaarheid van het apparaat.

Bewaar de oorspronkelijk verpakking die kan dienen als bescherming tijdens het transport.

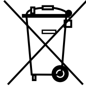
12 INFORMATIE VAN JURIDISCHE AARD

- Deze gebruiksinstructies bevatten de informatie die nodig is voor een correct gebruik, voor de bediening en voor een zorgvuldig onderhoud van het apparaat.
- Deze kennis, en het in acht nemen van deze instructies vormen een voorwaarde om het apparaat zonder risico's in volledig veilige omstandigheden te kunnen gebruiken en onderhouden.
- Als nadere informatie gewenst wordt, of als er bijzondere problemen ontstaan waarvan u denkt dat die in de gebruiksinstructies niet duidelijk genoeg zijn uitgelegd, verzoeken wij u contact op te nemen met de plaatselijke dealer of rechtstreeks met de fabrikant.
- Wij wijzen er verder op dat de inhoud van deze gebruiksinstructies geen deel uitmaakt van een vorige of al bestaande conventie, overeenkomst of juridisch contract en dat ze er de inhoud niet van veranderen.
- Alle plichten van de fabrikant zijn gebaseerd op het betreffende verkoopcontract dat ook het volledige en exclusieve reglement bevat met betrekking tot de garantievoorwaarden.
- De contractuele garantievoorschriften worden noch beperkt, noch uitgebreid op grond van deze uitleg.
- De gebruiksinstructies bevatten informatie die beschermd wordt door het auteursrecht.

- Het is verboden deze te fotokopiëren of in een andere taal te vertalen, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant.

13 INSTRUCTIES VOOR DE BEHANDELING AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.

- Het symbool  op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.
- Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.
- Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Defect	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan.	Apparaat niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
De pomp maakt veel lawaai.	Geen water in het reservoir.	Water toevoegen (par.4.4).
De koffie is te koud.	Controlelampje “apparaat gereed” (5) was uit toen op de schakelaar (4) gedrukt werd.	Wachten tot het controle-lampje aangaat.
	Filterhouder niet aangebracht voor voorverwarming (hfds. 5).	Verwarm de filterhouder.
Er komt geen schuim op de melk.	Melk niet geschikt.	Controleer het vetgehalte van de melk.
De koffie stroom te snel naar buiten er wordt geen “Crema” gevormd.	Te weinig koffie in de filterhouder.	Voeg koffie toe (hfdst. 5).
	Te grove maling.	Gebruik een ander melange (Hfdst. 6).
	Oude of ongeschikte koffie.	Gebruik een ander melange (Hfdst. 6).
De koffie komt niet of slechts in druppels naar buiten.	Te weinig water .	Water toevoegen (par.4.4).
	Te fijne maling.	Gebruik een ander melange (Hfdst. 6).
	Koffie in filterhouder aangedrukt.	Maak de gemalen koffie los.
	Teveel koffie in filterhouder.	Verminder de hoeveelheid koffie in de filterhouder.
	Knop (7) “Heet water/ stoom” open.	Sluit de knop (7).
	Kalkaanslag in apparaat.	Ontkalk het apparaat (Hfdst. 10).
	Filter in filterhouder is verstopt.	Reinig het filter (Hfdst. 9).
De koffie komt langs de rand naar buiten	Filterhouder slecht in de koffieafgifte-groep geplaatst.	Breng de filterhouder correct aan (Hfdst.5)
	Bovenrand van filterhouder is vuil.	Reinig de rand van de filterhouder.
	Pakking van de ketel is vuil of verstopt.	Reinig of vervang de pakking.
	Te veel koffie in de filterhouder.	Verminder de hoeveelheid koffie en gebruik de maatlepel.

Bij defecten die niet in deze tabel staan of wanneer de oplossingen de defecten niet verhelpen, dient u zich tot een servicecentrum te wenden.

Notes

Type SIN024L

COD. 15000010 REV. 00 DEL 06-06-05



Saeco International Group S.p.A. - Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italy
Tel. +39 0534.771.111 - Fax. +39 0534.31025 - http://www.saeco.com